

# Gefüllte Schokokipferl

Die gefüllten Schokokipferl werden mit süßem Germteig zubereitet. Das Rezept für das flaumige Kleingebäck schmeckt der ganzen Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

250 ml	Milch (lauwarm)
1 Würfel	Germ
100 g	<a href="#">Zucker</a>
0.5 TL	<a href="#">Salz</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
625 g	Weizenmehl (Type 700)
100 g	<a href="#">Butter</a> (zimmerwarm)
16 Stk.	<a href="#">Schokolade</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a> (zum Bestreichen)

## Zubereitung

1. Für die **gefüllten Schokokipferl** die lauwarme Milch mit der zerbröselten Germ, Zucker, Ei und Salz vermischen. Das Mehl und die zimmerwarme Butter zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Den Teig zirka eine halbe Stunde gehen lassen.
3. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Jetzt den Teig in zwei Teile teilen und zu Kugeln formen. Zirka 3 mm dick ausrollen und mit einem Messer oder Pizzaschneider zuerst vierteln und dann achteln. So entstehen 16 gleich große Dreiecke. Je ein Stück Schokolade darauf legen und einrollen. Ein Ei verquirlen und die Kipferl damit bestreichen.

5. Im vorgeheizten Backofen zirka 20-25 Minuten goldbraun backen.

## **Tipp**

Die gefüllten Schokokipferl mit Staubzucker bestreuen und genießen.