Kaffeekipferl

Die köstlichen Kaffeekipferl sind ein unverzichtbares Weihnachtsgebäck auf dem Keks Teller. Bei diesem Mürbteig Rezept greift jeder gerne zu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 8 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

140 g	Mehl
50 g	Mandeln (gerieben, geröstet)
50 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 TL	Löskaffee (sehr fein)
120 g	Butter
	Schokoglasur
	Kaffeepulver

Zubereitung

1. Für die **Kaffeekipferl** alle Zutaten vermischen und rasch einen Mürbteig zubereiten. Im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

2. Das Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Aus dem Teig 3 Rollen formen und kleine Teigstücke abschneiden. Kleine Stränge rollen und daraus kleine gleichmäßige Kipferl formen.

4. In das Backrohr schieben und unter Aufsicht backen bis die Spitzen etwas Farbe bekommen. Danach auskühlen lassen.

5. Die Kipferl-Spitzen in die geschmolzene Schokolade tunken, und danach in Kaffeepulver wälzen.

6. Auf Backpapier trockenen lassen, und in Keksdosen aufbewahren.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"

30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp