

Kinderriegel-Kipferl

Kinderriegel-Kipferl sind eine süße Nascherei, die mit wenig Aufwand gelingt. Knuspriger Blätterteig umhüllt eine Schokoladenfüllung und wird im Backofen goldbraun gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

1 Packung	Blätterteig
5 Stk.	Kinderriegel
1 Stk.	Ei
	Staubzucker

Zubereitung

1. Um köstliche **Kinderriegel-Kipferl** zu backen, den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, abrollen und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Anschließend den Teig in etwa fünf längliche Dreiecke schneiden. Die einzelnen Teilstücke sollten eine breite Seite und eine Spitze haben, damit sie sich später gut zu Kipferln aufrollen lassen.
2. Nun die Kinderriegel an der breiten Seite der Teilstücke platzieren. Den Blätterteig von der breiten Seite aus vorsichtig in Richtung Spitze aufrollen, sodass die [Schokolade](#) gut umschlossen ist. Die Enden bei Bedarf leicht zusammendrücken und die Kipferl in die typische Form bringen. Das Ei in einer kleinen Schüssel verquirlen und die vorbereiteten Kinderriegel-Kipferl damit gleichmäßig bestreichen. Dadurch erhalten sie beim Backen eine schöne goldbraune Farbe und einen appetitlichen Glanz.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und etwa 17–20 Minuten backen, bis der Blätterteig knusprig und goldbraun ist. Anschließend vorsichtig aus dem Backofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Wer möchte, kann die Kinderriegel-Kipferl vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestäuben. Am besten schmecken sie frisch gebacken, wenn der Blätterteig besonders knusprig ist und die Schokoladenfüllung herrlich aromatisch schmeckt.

Tipp

Die Kinderriegel halbieren und aus kleinere Dreiecke kleine Kipferl zubereiten. Für eine besonders süße Variante kannst du sie zusätzlich mit etwas geschmolzener Schokolade verzieren oder gemeinsam mit frischen Erdbeeren anrichten.