Klosterkipferl

Die schmecken wirklich genauso gut wie sie aussehen! Köstliche Klosterkipferl nach einem tollen Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

210 g	Mehl (glatt)
170 g	Butter
150 g	Nüsse (geriebene)
100 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
70 g	Schokolade (gerieben)
2 Stk.	Eidotter
1 Messerspitze	Zimt
1 EL	Rum
150 g	Schokolade (zum Tunken)

Zubereitung

1. Die **Klosterkipferl** dürfen auf keinem Keksteller fehlen. Zimmerwarme Butter mit glattem Mehl, geriebenen Nüssen, dem Staub- und Vanillezucker vermengen. Geriebene Schokolade hinzugeben und Eidotter wie auch Zimt und Rum zu einem festen Mürbeteig vermengen.

2. Den Teig kneten bis dieser warm wird. Man spricht vom brandigen Teig. Ein weiteres Erkennungszeichen ist das austretende Fett. Teig in Klarsichthülle einschlagen, eine Stunde ruhen.

3. In der Zwischenzeit Backofen auf 180 Grad Celsius einstellen. Teig in mehrere Teile trennen und daraus jeweils eine Rolle mit einem Durchmesser von 1,5 Zentimetern formen. Die Rollen in einzelne Stücke zerteilen, um daraus die typische Kipferlform zu erschaffen. Backpapier auf ein Blech legen und die Kipfel aufreihen.

4. Backzeit beträgt etwa 15 Minuten. Vor dem Servieren die Klosterkipferl mit den Spitzen in flüssige Schokoladenkuvertüre tunken.

Tipp

Klosterkipferl dürfen auf keinen Keksteller zu Weihnachten fehlen.