Mürbe Klosterkipferl

Die mürben Klosterkipferl sind ein altes überliefertes Rezept. Diese süße kleine Weihnachtsbäckerei schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

150 g	Mehl (glatt)
50 g	Staubzucker
80 g	Haselnüsse (gerieben)
40 g	Schokolade (gerieben)
1 EL	Vanillezucker
100 g	Butter
1 Stk.	Eidotter
	Schokoglasur
	Kürbiskerne (gehackt zum Verzieren)

Zubereitung

1. Für die mürben Klosterkipferl das Mehl, Staubzucker, geriebene Haselnüsse, geriebene Schokolade, Vanillezucker, Butter und Eidotter in eine Schüssel geben und rasch zu einem Mürbteig verarbeiten. Den Teig eingewickelt in Frischhaltefolie etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen.

3. Aus dem Teig eine Rolle formen und in kleine Stücke portionieren. Daraus kleine Kugeln und dann gleichmäßige Kipferl formen.

4. Im Backofen auf Sicht etwa 10 Minuten backen.

5. Die Klosterkipferl auskühlen lassen und mit Schokoladenglasur glasieren, mit gehackte

Kürbiskerne bestreuen.

Tipp

Die Klosterkipferl nicht zu dunkel backen, da die Schokolade sonst leicht einen bitteren Geschmack bekommt. Anstelle von Kürbiskerne kann man zum Verzieren auch gehackte Pistazien verwenden.