

Schokokipferl

Die Schokokipferl dürfen zur Weihnachtszeit nicht fehlen. Dieses köstliche Spritzgebäck Rezept versüßt dir den Advent.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 37 min



Zutaten

| |
|---|
| 250 g Butter (weich) |
| 50 g Staubzucker |
| 1 Prise Salz |
| 300 g Marzipan (gerieben) |
| 2 Stk. Eier |
| 275 g Mehl |
| 25 g Kakao |
| 200 g Marillenmarmelade |
| weiße Kuvertüre (zum Tauchen) |

Zubereitung

1. Für die **Schokokipferl** die weiche Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Staubzucker und Salz hinzugeben und weiter schlagen. Das Marzipan mit einer Käseibe reiben und mit den Eiern vermengen, so lang rühren bis sie sich gut verbunden haben, dann dazu geben. Das Mehl mit Kakao versieben und unter die Masse rühren.
2. Den Backofen auf 150 °C vorheizen und ein Backblech mit Papier belegen.
3. Die Teigmasse in einen Spritzbeutel (Sterntülle 9) füllen und kleine Kipferl auf das Backblech spritzen. Im Backofen zirka 10-12 Minuten backen.
4. Die Schokokipferl aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und jeweils zwei Stück mit Marillenmarmelade zusammenkleben. Die weiße Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und die Spitzen in die geschmolzene Schokolade tauchen.

Tipp