

# Wiener Kipferl

Die Wiener Kipferl schmecken besonders zu Weihnachten. Das süße Rezept wird dich begeistern.

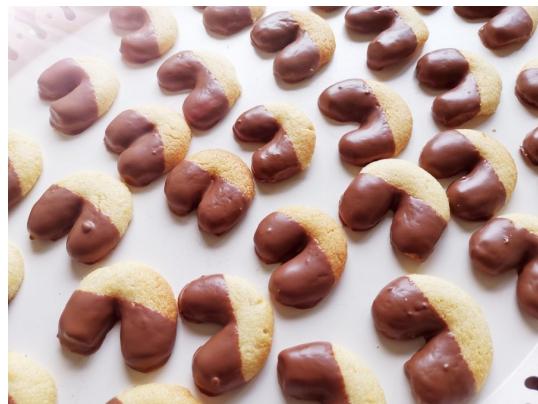
**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,7 h



## Zutaten

100 g	Mandeln (gemahlen)
180 g	<a href="#">Butter</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Stk.	Eigelb
60 g	Staubzucker
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
180 g	Weizenmehl
	Kuvertüre (zum Tunken)

## Zubereitung

1. Um die **Wiener Kipferl** zuzubereiten, die Butter mit Staubzucker cremig rühren. Das Ei, Mehl, gemahlene Mandeln, Vanillezucker und Salz hinzugeben und zu einem Teig kneten. In Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank rasten und kühlen lassen.
2. Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Jetzt den Teig in etwa 3 cm dicke Rollen ausrollen, in gleich große Stücke schneiden und zu Kipferl formen.
4. Im vorgeheizten Backrohr zirka 10 Minuten goldgelb backen. Danach vom Ofen nehmen und auskühlen lassen.
5. Die Kuvertüre über ein Wasserbad schmelzen und die Kipferl in die Schokolade tauchen. Trocken lassen und in luftdichte Keksdosen aufbewahren.

## Tipp