



## Leckere Schoko-Kipferl mit bunten Streuseln



### Zutaten

Menge	
250 g	Mehl
1 Prise	Salz
125 g	gemahlene Mandeln
125 g	Puderzucker
275 g	Butter
50 g	Zarbitterkuvertüre
	Bunte Zuckerstreusel
60 g	Kakaopulver

### Rezeptinfo

#### Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 15 Min. Backzeit + 30 Min. Kühlzeit

pro Portion: 2452 kJ, 586 kcal, 53 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 40 g Fett, 76 mg Cholesterin, 5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €



### Zubereitung

Vanillekipferl hat wahrscheinlich jeder schonmal gebacken, aber hast du schonmal Schoko-Kipferl probiert? Schoko-Kipferl sind den Vanille-Kipferl sehr ähnlich, werden aber aus einem leckeren Schoko-Teig gemacht. Für unsere Schoko-Kipferl mischen wird den Plätzchenteig nämlich mit gemahlene Mandeln und Backkakao. Die Form der Schoko-Kipferl ist natürlich genauso einfach und schnell gemacht wie bei dem Original. Nach dem Backen haben wir unsere Schoko-Kipferl noch mit geschmolzener Zartbitter-Schokolade und bunten Zuckerstreuseln dekoriert. Hier sind deiner Kreativität aber natürlich wie immer keine Grenzen gesetzt. Einfacher und schneller geht es kaum, also probiere diese Schoko-Kipferl unbedingt mal selber aus! So geht's:

#### Step 1:

Zuerst kannst du die Butter mit dem Puderzucker mit den Rührbesen eines Handrührgerätes cremig aufschlagen. Dann Mehl, Mandeln, Kakao und Salz vermengen und zu der aufgeschlagenen Butter sieben. Alles gut miteinander verkneten und zu einem Teig formen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

#### Step 2:

Anschließend kannst du den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Arbeitsfläche bemehlen und die Hälfte vom Teig darauf geben. Die andere Hälfte vom Teig kannst du noch im Kühlschrank lassen. Den Teig zu einer langen Rolle formen und ca. 1,5 cm breite Stücke davon abschneiden. Dann kannst du die Teigstücke zu kleinen Hörnchen bzw. Kipferl formen und auf das Backblech legen. Mit der anderen Teighälfte genauso verfahren. Die Kipferl für ca. 15 Minuten im Backofen backen.

#### Step 3:

Nach dem Backen kannst du die Kipferl noch kurz auf dem Blech auskühlen lassen, damit diese nicht zerbrechen. In der Zwischenzeit die Kuvertüre hacken und über einem Wasserbad schmelzen lassen. Die geschmolzene Kuvertüre kannst du dann mit einer Gabel über die Kipferl träufeln und mit den Zuckerstreuseln dekorieren.