

Schoko-Kipferln

Für ca. 75 Stück

180 g Mehl

80 g Zucker

175 g Butter

2 Eigelb

100 g gemahlene geschälte Mandeln

50 g Kakaoapulver

1 Vanilleschote

7 Päckchen Bourbon-Vanillezucker zum Wälzen

1. Mehl, Zucker, Butterflöckchen, Eigelb, Mandeln, Kakao und ausgekratztes Vanillemark mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

2. Teig zu drei langen Rollen formen und in Frischhaltefolie wickeln. Für mindestens zwei Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

3. Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.

4. Teigrollen in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Jedes Teigstück zu einer etwa 6 cm langen, an den Enden spitz zulaufenden Rolle formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Dabei den Teig zu Hörnchen formen.

5. Kipferln im Ofen etwa 10 Minuten backen.

6. Vanillezucker auf einen kleinen Teller geben. Kipferln etwas abkühlen lassen, vom Backblech nehmen und noch warm vorsichtig mit zwei Gabeln (die Kipferln sind sehr mürbe!) im Vanillezucker wälzen. Auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.

Tipp

Vanillezucker kann man schnell selber machen: aus 50 g Zucker und dem gut ausgekratzten Mark einer Vanilleschote.