Schoko-Haselnusskipferl mit dunkler Schokolade

Zutaten Teig

- 250 g Mehl
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 150 g kalte Butter
- 80 g Puderzucker
- 2 Eigelb
- 2 EL ungesüßtes Kakaopulver

Außerdem

- 150 g dunkle Kuvertüre zum Verzieren



Zubereitung

- Mehl, gemahlene Nüsse, Puderzucker und Kakao vermischen. Butter in Stückchen und Eigelb dazugeben und alles zügig zu einem glatten Mürbeteig verkneten.
- Den Teig in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen.
- Aus dem Teig kleine Rollen formen, in gleichmäßige Stücke schneiden und zu Kipferln biegen.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze etwa 10–12 Minuten backen.
- Die Kipferln vollständig abkühlen lassen.
- Kuvertüre schmelzen, die Hälfte des gesamten Kipferl hineintauchen und auf einem Backpapier fest werden lassen.

Portionsgröße: ca.40 Kipferl, je nach Größe
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 10–12 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©