

Schokokipferl mit weißer Schokolade



Zutaten (für 2 Backbleche)

- 400 g Mehl
- 70 g Kakaopulver
- 140 g Zucker
- 250 g Butter
- 265 g weiße Schokolade

Nährwerte

Pro 100 Gramm

490 kcal
6 g Eiweiß
27 g Fett
57 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 40 Min. + 45 Min. Kühlzeit

Zubereitung

1. Mehl mit Kakaopulver, Zucker und Butter in Stücken in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie wickeln, mindestens 45 Minuten kalt stellen.
2. In der Zwischenzeit 65 g weiße Schokolade hacken. Restliche Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen, warmhalten.
3. Backofen auf 190 °C 4D Heißluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
4. Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu 2 cm großen Kugeln formen. Kugeln zu Kipferln formen und auf die Bleche geben. Im heißen Ofen 13-15 Minuten backen, auskühlen lassen.
5. Enden der Kipferl in die geschmolzene Schokolade tunken und auf ein Kuchengitter legen. Mit geraspelter Schokolade bestreuen und trocknen lassen.



REISER RÄT

Sie können die geraspelte Schokolade auch durch gehackte Nüsse, Krokant oder bunte Streusel ersetzen.

