



Haselnuskipferl

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
2h 41min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Weizenmehl, Type 405	125 g
Haselnuskerne, gemahlen	50 g
Butter	100 g
Zucker	50 g
Salz	
Backpaste, Tonka	1 TL
Zimt	0.25 TL
Kuvertüre, zartbitter	150 g
Kokosnussöl	1 TL
Haselnuskerne, gehackt und geröstet	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Küchenmaschine

1. Mürbeteig

Verknete alle Zutaten kurz mit einer Küchenmaschine oder per Hand zu einem Teig. Forme ihn zu einer Kugel oder drücke ihn flach auf einen Teller. Decke ihn ab und stelle ihn für mindestens 1-2 Stunden oder auch über Nacht in den Kühlschrank.

2. Kipferl formen

Knete den Teig kurz durch, forme ihn zu einer Rolle mit 4 cm Durchmesser und schneide 2 cm dicke Scheiben ab. Rolle diesen Scheiben zu Kugeln und forme daraus 10-12 cm lange Rollen - achte dabei darauf, dass die Mitte etwas dicker ist als die Enden, aber die Enden nicht zu dünn werden. Lege sie, zu Kipferln gebogen und nicht zu eng aneinander, auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Backblech und kühle sie für weitere 30 Minuten im Kühlschrank oder 15 Minuten im Gefrierfach.

3. Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 160°C Heißluft vor. Ich bevorzuge diese Einstellung, da ich so mehrere Bleche gleichzeitig backen kann. Du kannst die Bleche aber auch einzeln bei 180°C O/U backen.

4. Kipferl backen

Backe die Bleche etwa 11-14 Minuten. Achte darauf, dass die Spitzen nicht zu dunkel werden, an den Spitzen erkennst du, wann die Plätzchen fertig sind. Nimm die Bleche aus dem Ofen und lasse die Plätzchen auf dem Blech vollständig abkühlen, so zerbrechen sie nicht beim Bewegen.

5. Fertigstellen

Hacke die Kuvertüre fein und schmilz zwei Drittel davon über einem warmen Wasserbad

oder in der Mikrowelle. Nimm die Kuvertüre vom Herd und rühre das übrige Drittel gemeinsam mit dem Kokosöl ein. Tauche die Kipferl nun bis zur Hälfte in die flüssige Kuvertüre, lasse sie kurz abtropfen, streiche die Unterseite leicht ab und setze sie anschließend auf eine Dauerbackfolie. Streue die gehackten Haselnüsse darüber und lasse die Kuvertüre fest werden. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

Tipp: Stelle aus der übrigen Kuvertüre Rocky Roads her, so kannst du viele Lebensmittelreste, wie z.B. trockene Früchte, Marshmallows und Nüsse verwerten und aufbrauchen.

Allgemeiner Tipp für die Weihnachtsbäckerei: Falls du mehrere Sorten Plätzchen backen möchtest. Stelle alle Teige vorab her und lagere sie beschriftet im Kühlschrank. Mürbeteig hält sich gekühlt mehrere Tage. Bereite dann deine Sorten Tag für Tag zu und hebe Reste auf. Am Ende kannst du aus der übrigen Kuvertüre und schon geöffneten Lebensmitteln Rocky Roads herstellen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	186 kcal
Kohlenhydrate	14 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	13 g