

Kleine
Küchenhelden

Schokokipferl mit **Kinder SCHOKOLADE**® + MILCH - KAKAO

Zutaten:

- 200 g Butter bei Raumtemperatur
- 80 g Zucker
- 280 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Zimt
- 8 Riegel **Kinder SCHOKOLADE**® + MILCH
- KAKAO
- 2 TL Kakaopulver
- 50 g gehackte Haselnüsse

Außerdem:

Backblech, Kuchengitter

Zubereitung:

1.

Butter und Zucker in eine große Schüssel geben und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.

2.

Mehl, gemahlene Mandeln und Zimt hinzufügen und mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.

3.

4 Riegel **Kinder SCHOKOLADE**® + MILCH
- KAKAO im heißen Wasserbad schmelzen.

4.

Teig halbieren. Zu einer Hälfte geschmolzene **Kinder SCHOKOLADE**® + MILCH
- KAKAO und Kakaopulver hinzugeben und mit den Händen kneten, bis alles gut vermengt ist. Beide Hälften für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

5.

Von beiden Teighälften je 1 EL Teig nehmen und jeweils zu einer kleinen Schlange rollen. Beide Teigschlangen zusammendrücken und verdrehen. Zu einem Hufeisen formen, um die typische Kipferlform zu erreichen – jede andere gewünschte Form ist natürlich auch möglich.

Portionen: **18**
Pro Portion: **40 g**
Pro Portion: **234 kcal**

Zubereitungszeit: **2 Stunde 50 Minuten**
Davon aktiv: **40 Minuten**

Kleine
Küchenhelden

Schokokipferl mit **Kinder SCHOKOLADE**® + MILCH - KAKAO

Zutaten:

- 200 g Butter bei Raumtemperatur
- 80 g Zucker
- 280 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Zimt
- 8 Riegel **Kinder SCHOKOLADE**® + MILCH
- KAKAO
- 2 TL Kakaopulver
- 50 g gehackte Haselnüsse

Außerdem:

Backblech, Kuchengitter

Zubereitung:

6.

Alle Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 165 °C Umluft 12 Minuten lang backen. Auskühlen lassen.

7.

Den Rest **Kinder SCHOKOLADE**® + MILCH
- KAKAO im Wasserbad schmelzen und in eine kleine Schüssel geben.
Beide Enden der Kipferl in geschmolzene **Kinder SCHOKOLADE**® + MILCH
- KAKAO tauchen und auf ein Kuchengitter legen.

8.

Gehackte Haselnüsse darüber streuen und für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Portionen: 18
Pro Portion: 40 g
Pro Portion: 234 kcal

Zubereitungszeit: 2 Stunde 50 Minuten
Davon aktiv: 40 Minuten