

Klosterkipferl

140 g Mehl
100 g Butter
40 g geriebene Schokolade
90 g geriebene Hasel- oder Walnüsse
30 g Zucker
1 Eigelb

für die Glasuren:

150 g Schokoladenglasur
200 g Puderzucker
4 TL Zitronensaft

- ❖ Aus allen Zutaten rasch einen gebröselten Mürbteig herstellen. In Rollen formen und kalt stellen. Rollen in gleiche Teile schneiden und kleine Kipferl formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 160 °C Umluft ca. 8 Min. goldgelb backen.
- ❖ Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
- ❖ Die halbe Seite der Kipferl zuerst mit Zitronenglasur überziehen, die andere in Schokoladenglasur tauchen. Auf Pergamentpapier auskühlen lassen, dabei einmal umsetzen.