Klosterkipferl

ZUTATEN

140 g Mehl

90 g Haselnüsse

40 g geriebene Schokolade

100 g Margarine (Thea)

30 g Zucker

1 Eidotter

ZUBEREITUNG

Thea ins Mehl reiben und mit diesem verbröseln.

Haselnüsse, Schokolade und Zucker daruntermengen und mit dem Eidotter rasch zu einem Teig verkneten.

Daraus kleine Kipferl formen, im gut vorgeheizten Rohr bei 150 Grad Heißluft 15 min hell backen.

Mit Schokoladeglasur überziehen.l

*Schokoladeglasur:*

120 g Schokolade mit 120 g Feiner Thea im Wasserbad zerlaufen lassen und verrühren.

© 7-Klosterkipferl.docx