



# SCHOKOLADENKIPFERL



## ZUTATEN:

Zutaten:

300g Butter

150g Zucker

1 Eigelb

350g Mehl

80g Kakao Kuvertüre

## ZUBEREITUNG:

Zubereitung: Die weiche Butter, das Eigelb und den Zucker verrühren und mit dem Kakaomehl (Mehl + Kakao) verkneten. Rollen formen und auf einem Blech/ Brett in den Kühlschrank oder an die kalte Luft stellen. Von den Rollen scheiben abschneiden und zu Kipferln formen. (nicht zu nah aneinanderlegen, sie zerlaufen beim Backen.) Wie oben bei ca. 175°C Oberunterhitze backen. Die Kipferl auskühlen lassen und bis zur Hälfte mit Kuvertüre bestreichen oder bis zur Hälfte in Kuvertüre tunken.

GUTEN APPETIT