

Schokoladecipferln



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Staubzucker / Puderzucker	60 g
Eigelb / Eidotter	3 Stk.
Weizenmehl (glatt)	250 g
Butter	140 g
Kochschokolade	80 g
Unbehandelte Orangenfrucht	½ Stk.

Zubereitung:

- 80 g Kochschokolade
- 140 g Butter
- 250 g Mehl, glatt
- 3 Dotter
- 60 g Staubzucker
- 1 Pkt. Vanillezucker
- feingeriebene Schale einer halben Orange
- Backpapier für das Blech
- Staubzucker zum Bestreuen

Schokolade zergehen lassen, mit der Butter, dem gesiebten Staubzucker, der geriebenen Orangenschale und dem Vanillinzucker schaumig rühren.
Nach und nach Dotter dazugeben und weiter schaumig schlagen. Zum Schluß das Mehl unterziehen.
Masse in einen Dressiersack mit glatter Tülle Nr. 4 geben.
Auf das mit Backpapier ausgelegte Blech kleine Kipferln dressieren. Bei ca. 170 Grad etwa 12 Minuten zu schöner, goldbrauner Farbe backen. Sofort auf dem Blech mit Staubzucker übersieben, etwas auskühlen lassen und vom Backpapier lösen. Nach vollständigem Erkalten in einer gut verschließbaren Dose aufbewahren.

Tipp: Die Kipferl können auch auf einem ausgebutterten Kipferlbackblech gebacken werden. Backzeit sind dann ungefähr 7 Minuten. Aus dem Blech lösen und anzuckern.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1902-Schokoladecipferln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at