Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Schokokipferl mit Orange und Zimt

Kipferl mal anders…

Vanillekipferl gehören zu meinem Lieblingsweihnachtsgebäck. Diesmal wollte ich etwas Neues ausprobieren und habe Kakao und Schokolade verwendet. Daraus sind Schokokipferl geworden, die ich anschließende noch liebevoll mit Vollmilchschokolade verziert habe. Köstlich, und was soll ich noch sagen? Außer, alle brav aufgegessen…

Hier unsere beeindruckenden „**Schokokipferl mit Orange und Zimt“:**

Zutaten

Für 1-2 Backbleche

- 260 g Dinkelmehl
- 300 g Butter
- 150 g Zucker
- 150 g gemahlene Mandeln
- 2 Eiweiße
- 40 g Kakaopulver
- Abrieb 1/2 Bio-Orange (nur die gelbe Schale!)
- 1 TL Zimt
- Extra: Kuvertüre zur Dekoration

Zubereitung

Die zimmerwarme Butter in einer Küchenmaschine 10-12 Minuten sehr hell aufschlagen.

Anschließend Zucker, Orangenabrieb und die Eiweiße zugeben und verrühren.

Die Mandeln, den Kakao, den Zimt und das Mehl mischen, danach zur Buttermischung geben und kurz (30 Sekunden) verrühren.

Den Teig ‚wurstähnlich" auf eine Klarsichtfolie verteilen und zu einer ca. 5 cm dicken Teigwurst einwickeln. 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.

Zum Fertigstellen die gefrorene Teigrolle aus dem Gefrierfach holen und sofort ca. 0,5 cm dünne Kekstaler abschneiden. Die Taler auf einer bemehlten Fläche zu Schupfnudeln (ca. 5-7 cm lange Nudelröllchen) ausrollen und zu Kipferln biegen. Tipp: Alternativ kann auch ein Kipferl-Formblech benutzt werden.

Die Kipferl auf ein bis zwei, mit Backpapier ausgelegte, Backbleche legen.

Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Die Schokokipferl Kekse im vorgeheizten Ofen ca. 10-13 Minuten backen (abhängig von der Größe).

Nach dem Backen die Kipferl auskühlen lassen. Die Kuvertüre langsam erwärmen und anschließend über die Kipferl feinstrahlig verteilen, abkühlen lassen und genießen.