

# Marmorkipferl

Zarte Mandelplätzchen mit Kakao für das Weihnachtsfest

etwa 100



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Knetteig:

225 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (der Größe M)

100 g weiche Butter oder Margarine

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

1 EL Dr. Oetker Kakao

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten - außer Kakao - hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Etwa die Hälfte des Teiges abnehmen und mit dem Kakao verkneten. Hellen und dunklen Teig portionsweise nebeneinander legen und zusammen zu etwa bleistiftdicken Rollen formen. Etwa 4-5 cm lange Stücke abschneiden, die Enden etwas dünner rollen und zu Hörnchen geformt auf das Blech legen. Das Blech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 10 Minuten**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Gebäck mit Papier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Für klassische Vanillekipferl den Kakao im Teig weglassen und die heißen Kipferl nach dem Backen mit Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker gemischten Puderzucker bestreuen.

