

Schoko-Walnuss-Kipferl

Weihnachtliche Plätzchen mit Walnüssen und Zimt

etwa 100 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

200 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
10 g Dr. Oetker Kakao
100 g gemahlene Walnüsse
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
½ TL gemahlener Zimt
1 Ei (Größe M)
125 g weiche Butter oder
Margarine

Zum Verzieren:

100 g weiße Schokolade

1 Knetteig:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. (evtl. nochmals kurz auf leicht bemehlter Arbeitsfläche mit den Händen durchkneten). Teig in Frischhaltefolie gewickelt mind. 1 Std. kalt stellen. In der Zwischenzeit Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

- 2 Teig in 4 gleich große Portionen teilen. Jedes Teigstück zu einer etwa 24 cm langen Rolle formen (dabei die übrigen Teigstücke weiterhin kühlen) und in 1 cm breite Stücke schneiden. Jedes Stück mit leicht bemehlten Händen zu knapp 6 cm langen Röllchen mit spitzen Enden formen und zu Hörnchen gebogen auf das Backblech legen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.



Plätzchen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Schokolade in ein Papierspritztütchen oder einen kleinen Gefrierbeutel geben und gut verschließen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Kipferl damit verzieren. Guss fest werden lassen.

