

Cappuccino Kipferl

Die-leckersten-Lesezeichen-für-gemütliche-Kaminabende
ca. 40 Stück

Zutaten:

4 EL Cappuccinopulver (Instant)
300 g GOLDPUDER Weizenmehl Type 405
50 g gemahlene Mandeln
50 g gemahlene Haselnüsse
100 g Zucker
1 Prise Salz
200 g Butter

Zubereitung:

Cappuccinopulver mit 50 ml kochendem Wasser verrühren, abkühlen lassen. Mehl mit Mandeln, Haselnüssen, Zucker und Salz vermischen. Butter in Flöckchen und Cappuccino unterkneten. Teig zugedeckt ca. eine Stunde kalt stellen. Elektrobackofen auf 180 Grad vorheizen. Teig in ca. 1 cm dicke und 6 cm lange Rollen formen, die Enden spitz zulaufen lassen und zu Kipferln biegen. Die Kipferln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 8-10 Minuten backen (Elektro- und Erdgasbackofen 180 Grad/Stufe 3, Umluft 160 Grad). Auskühlen lassen und nach Belieben mit heller und dunkler Kuvertüre, Mokkabohnen und Hagelzucker dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Kühlzeit: ca. 60 Minuten

Backzeit: ca. 8-10 Minuten

Pro Stück:

kJ/kcal: 382/91, E: 1,4g, F: 6g, KH: 9g, BE: 0,7

