



Mokka Kipferl

Zutaten:

- 120 g zimmerwarme Butter
- 50 g Staubzucker (Puderzucker)
- 3 EL Löskaffee
- 1 Prise Salz
- 50 g gemahlene Mandeln
- 30 g Kakao (Backkakao)
- 120 g Mehl

weiße Schokolade zum verzieren

Zubereitung:

Den Löskaffee in ein paar Tropfen heißem Wasser auflösen. Die Butter mit dem Zucker, dem aufgelöstem Kaffee und der Prise Salz cremig rühren. Dann das Mehl, Kakao und die gemahlene Mandeln dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Einen Teil des Teiges herausnehmen und zwischen den Handflächen zu Kipferl formen und im Rohr bei ca. 160 C° 8 - 10 Minuten backen. Mit dem restlichen Teil ebenso verfahren. Wenn der Teig schön kühl ist, geht das super, wenn er zu warm ist dann wieder etwas kühlen.

Die ausgekühlten Kipferl mit den Enden in weiße Schokolade, die über einem Wasserbad erweicht wird, tunken und trocknen lassen.

Diese Masse ergibt ca. 70 Stück, kommt auch drauf an wie groß eure Kipferl werden.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at