

Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (<https://www.adventskalender.net>)

Startseite > Nougat-Kipferl

Nougat-Kipferl

Zutaten:

300 Gramm Mehl
200 Gramm Nougatmasse
100 Gramm Butter
50 Gramm Schokoladen - Fettglasur
1 Ei
1 Päckchen Vanillinzucker
1/2 Teelöffel Backpulver
1 Messerspitze Salz

Zubereitung:

Die möglichst weiche Butter mit dem Nougat gut verkneten. Das Ei, den Vanillinzucker und das Salz zugeben und alles gut vermischen.

Das Mehl mit dem Backpulver sieben und nach und nach unter die Nougatmasse kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Alufolie gewickelt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Teig zu einer langen, dünnen Rolle formen und diese in 40 etwa 6 Zentimeter lange Stücke zerschneiden. Aus diesen kleine Hörnchen (Kipferl) formen und auf ein Backblech legen. Diese etwa zwölf Minuten backen.

Die Kipferl mit einem breiten Messer vorsichtig vom Backblech heben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen lassen und die Spitzen der Hörnchen in die Glasur tauchen. Die Schokoladenglasur auf einem Kuchengitter gut trocknen lassen, ehe man die Kipferl zum Aufbewahren in eine Dose legt.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf Weihnachtsplaetzchen.de.

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/nougat-kipferl>