

Mohn-Kipferl

Zutaten

- 170 g Dinkelmehl
- 1 Msp Backpulver
- 85g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eigelb
- 140g weiche Butter oder Margarine
- 70g Mohnsamen
- 100g Kuvertüre für den Guss (je nach Geschmack: Weiße, Vollmilch oder Zartbitter-Schokolade)



1. Dinkelmehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen und gesiebt Puderzucker hinzufügen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.
2. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz verkneten. Teig in 8 gleich große Portionen teilen, jeweils zu bleistiftdicken Rollen formen, in 4-5 cm lange Stücke schneiden.
3. Stücke an den Enden etwas dünner rollen, zu Hörnchen formen und auf das Backblech legen. Das Blech in den Backofen schieben. Backzeit: etwa 7 Minuten bei 180°C Heißluft.

4. Die Kipferl mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Enden der Kipferl eintauchen, auf Backpapier legen und den Guss fest werden lassen.

Tipp: Anstatt des Wasserbads kann die Schokolade auch wunderbar in einem Schokofondue-Stövchen geschmolzen werden. So bleibt die Schokolade länger flüssig und man spart Energie!