



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten

140 g Mehl
100 g Haselnüsse
50 g geriebene Schokolade
100 g Butter
30 g Staubzucker
1 Dotter

Schokolade (zum tauchen)



Zubereitung

Alle Zutaten rasch zu einem Teig verarbeiten.

Danach in eine Folie einwickeln und 2 Stunden rasten lassen.

Den Teig zu einer Rolle formen und mit einer Teigkarte gleich große Stücke abtrennen, daraus Kipferl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 175°C cirka 12 Minuten backen, abkühlen lassen.

PS.: Wer noch möchte, kann die Enden in Schokolade tauchen.

Gutes Gelingen wünscht Martin Ernst!

www.dersteirerhof.at