Nougat-Kipferl

25 Min
ZUBEREITUNGSZEIT

38 Min
GESAMTZEIT

Zutaten für 2 Bleche Nougat-Kipferl

- 300 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 200 g Margarine (weich)
- 1 TL Backpulver
- 100 g Nougatschokolade (1 Tafel)
- 2 TL Kakaopulver (wahlweise Instantkaffeepulver)

Zubereitung:

1. Schmilz die Schokolade im Wasserbad. Ich mache das immer mit solch einer Wasserbad-Schmelzschale*, die ganz einfach in einem Topf mit heißem Wasser eingehangen wird.
2. Mische Mehl, Zucker, Margarine, Backpulver und Backkakao in einer Schüssel. Wenn der Teig zu trocken ist, dann kannst du 2 Esslöffel Wasser oder Milch hinzugeben.
3. Knete dann die geschmolzene Nougat-Schokolade unter. Wickel den Teig flach in Frischhaltefolie und stelle ihn für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.
4. Heize den Backofen auf 175°C Ober-/ Unterhitze auf. Rolle den Teig zu kleinen Kugeln forme daraus kleine Kipferl Hörnchen. Lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Backe die Nougat-Kipferl 13 Minuten.
5. Lass deine Nougat-Kipferl dann gut abkühlen. Verzieren kannst du sie, indem du die beiden Enden in geschmolzene Schokolade tauchst.