

Doros Nougatkipferl

Für ca. 50 Kipferl

Zutaten	Zubereitung
200 g Nougatmasse (schnittfest) 100 g Butter	Den Nougat in der Mikrowelle oder im Backofen schmelzen, so dass er lauwarm ist. Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen und ein paar Minuten stehen lassen, damit sie zimmerwarm wird.
2 Eier 1 Pck. Vanillezucker 100 g Puderzucker eine Prise Salz 350 g Mehl ½ TL Backpulver	Eier, Vanillezucker, Puderzucker und eine Prise Salz miteinander gut mit dem Rührbesen vermengen. Nun den flüssigen Nougat sowie die zimmerwarme Butter zu der Masse geben und verrühren, bis sie cremig wird. Das Mehl und das Backpulver dazugeben und mit den Händen zu einem Teigball verkneten. Sollte der Teig noch zu klebrig sein, etwas Mehl dazugeben.
150 g Zartbitterkuvertüre 150 g weiße Kuvertüre	Die Teigkugel in Folie gewickelt für eine Stunde in den Kühlschrank geben, damit der Teig kühl wird.

Danach die Kipferl formen. Dafür Teig (etwa eine Haselnussgröße oder nach Belieben größer) von dem gekühlten Teig nehmen und zwischen den Handflächen gut durchkneten. So vermeidet man, dass Risse im Teig entstehen. Dann zu einer Kugel formen und daraus eine kleine Teigrolle machen. Diese wird in Hörnchenform auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech gelegt. So weiterverfahren bis der Teig aufgebraucht ist.

Die Kipferl im auf 190°C (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Backofen für 10-12 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen.

In zwei verschiedenen Wasserbädern dunkle und helle Schokolade schmelzen und die Ecken der Nougatkipferl in die Schokoladensorten tauchen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Ist die Schokolade getrocknet, können die Kipferl in einer Plätzchendose aufbewahrt werden.

Guten Appetit und frohe Weihnachten!