

Chili-Zimt Kipferl von Frau Luzia

Zutaten

Teig

25 g Mandeln gerieben
150 g glattes Mehl
40 g Staubzucker
30 g geriebene Haselnüsse
1 TL Zimt
0,5 TL Chilli gemahlen
100 g Butter kalt
1 Eidotter
1 Prise Salz

Glasur

200 g Schokolade oder Schokoglasur

Dauer

30 Min. Zubereitung
30 Min. ziehen lassen
10 Min. Backen

Besonderes Merkmal

Ein Keks mit Chili ist mal was anderes und bestimmt ein Highlight auf dem Keksteller

Ofeneinstellung/ Backzeit und -temperatur

160° Umluft ca 10 Minuten

Benutzte Werkzeuge

Waage, Rührschüssel, Kleiner Löffel, Teigkarte, Backblech, Schüssel, Topf, Teigspachtel

Zubereitung

Wenn es draußen kalt ist und man sich nach Wärme im Bauch sehnt, dann sind unsere Chili- Zimt- Kipferl genau das Richtige!

Beide Gewürze heizen ordentlich ein und die zarte Schärfe der Chili harmoniert perfekt mit dem Geschmack der Schokolade. Bei den Kipferl braucht man etwas Fingerspitzengefühl, damit sie im gebackenen Zustand nicht brechen. Frau Lucia empfiehlt daher, sie nach dem Backen wirklich gut auskühlen zu lassen, bevor man sie in die Schokolade tunkt. Die darin enthaltene Butter wird wieder fest und die Kipferl sind stabiler. Dann schadet es aber nicht, das eine oder andere Kipf doch ein bisschen gröber anzugreifen, denn die kaputten kann man ja leider nicht mehr der Verwandtschaft servieren, die muss man gleich selber essen.

Zutaten für ca. 35 Stück

- 1 Heize den Backofen auf 160°C (Umluft) vor.
- 2 Schneide die kalte Butter in kleine Würfel – es ist wichtig, dass sie wirklich aus dem Kühlschrank kommt, da dir sonst das Wuzeln der Kipferl nicht gut gelingt. Alle Zutaten kommen zusammen in eine Schüssel und werden mit der Maschine oder der Hand so lange geknetet, bis ein glatter Teig entstanden ist. Je kürzer du brauchst, umso besser, vor allem, wenn du keine Küchenmaschine hast; die Butter wird sonst zu weich und der Teig lässt sich nicht mehr gut weiterverarbeiten.
- 3 Forme den Teig zu einer Rolle, trenne immer gleich große Stücke ab, wuzle sie zu kleinen Rollen und biege sie zu Kipferl. Die kommen gleich auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
- 4 Wenn du alle Kipferl gleichmäßig geformt hast, brauchen sie etwa 10 Minuten im heißen Rohr. Bleib besser in Reichweite, damit sie nicht zu dunkel werden! Nach dem Backen gut auskühlen lassen, heiße Kipferl brechen beim Tunken leichter.
- 5 Die Glasur nach Packungsanleitung schmelzen oder Schokolade im Wasserbad vorsichtig erwärmen. Die Spitzen der Kipferl behutsam in die heiße Glasur oder Schokolade tunken. Zum Aushärten lege die Kipferl auf ein Backpapier, von dort kannst du sie problemlos abziehen, sobald sie erkaltet sind.

Probier zum Tunken
doch einmal weiße oder
Vollmilchschokolade!
Man kann auch die frisch
getunten Spitzen in
geriebenen Nüssen wälzen.