



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

300 g Butter
100 g Staubzucker
380 g Weizenmehl
1 EL Kakao
2 Stk. Eidotter
1 EL Zitronensaft
1 EL Rum (38 %)

Mein persönlicher Tipp

Wenn das Mehl-Kakao-Gemisch beim Teig ist, nicht mehr zu lange rühren, da der Teig zu kompakt wird und sich deshalb schwerer spritzen lässt.

Ingrid Fröhwein

Lehrerin in der Fachschule Maria Lankowitz

Quellen:

- Ingrid Fröhwein: Seminarrezept

Gespritzte Schokoladekipferl

Zubereitung

- Zimmerwarme Butter schaumig rühren, Staubzucker, Zitronensaft oder Rum und die Dotter dazugeben, kurz durchrühren, das Mehl mit den Kakao vermengen und ebenfalls unterrühren.
- Den Teig in einen Spritzsack mit mittlerer Zackentülle geben und auf ein Blech mit Backpapier Kipferl spritzen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 190 – 200 °C ca. 10 Minuten backen.