

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

Gespritzte Schokoladekipferl



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Ingrid Fröhwein: Seminarrezept