

# Kakaokipferl mit Haselnuss & Schoki



Ein Kollege von mir hatte mir neulich eine riesige Menge geröstete und gemahlene Haselnüsse mitgebracht. Die kamen natürlich perfekt für die Weihnachtsbäckerei!

Da Nüsse und Schokolade wunderbar passen, entschied ich mich für Kakaokipferl mit Haselnuss. Sie sind herrlich mürbe und perfekte kleine Seelentröster. Mit Schoki an den Zipfeln und bestreut mit gerösteten und gehackten Nüssen (oder Krokant) sehen sie auch noch sehr hübsch aus.

Bisher habe ich nur helle Kipferl gebacken: [Vegane Vanillekipferl](#) und [Aniskipferl](#) findet ihr hier auf dem Blog. Beide Rezepte kann man natürlich jederzeit abwandeln mit Gewürzen, die man am liebsten mag.



Habt ihr schon andere Kipferl-Varianten als die mit Vanille

gebacken? Vielleicht hattet ihr ja ganz ausgefallene Ideen! Ich freue mich, wenn ihr einen Kommentar da lasst, vielleicht ja sogar mit Rezept.

### **Für 2 Bleche:**

300 g Mehl  
150 g gemahlene (und geröstete) Haselnüsse  
100 g Puderzucker  
50 g Kakaopulver  
250 g kalte Butter oder (vegane) Margarine  
(Gegebenenfalls etwas Pflanzendrink/Milch/Rum)  
1 TL Zimt  
(1 TL Spekulatiusgewürz)

Zartbitterkuvertüre  
Geröstete, gehackte Haselnüsse (oder Krokant)

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. Das Fett in Stückchen dazugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf ein wenig Flüssigkeit zugeben, bis sich alles verbindet.

Den Teig zugedeckt (oder in Folie gewickelt) 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Zwei Bleche mit Backpapier belegen und bereit stellen. Den Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen.

Mit einem Teelöffel Portionen abstechen und den Teig zu Kipferln formen. Mit ein wenig Abstand aufs Blech legen.

Die Kipferl ca. 10 Minuten backen und auf dem Blech abkühlen lassen, da sie sonst zerfallen.

Die Kuvertüre im Wasserbad (oder im noch heißen (ausgeschalteten) Backofen) schmelzen lassen, die Spitzen der abgekühlten Kipferl hinein tauchen und mit gehackten Nüssen bestreuen.



Ich wünsche euch eine genussvolle 2. Adventswoche! Macht es

euch gemütlich!  
Eure Judith

---

## Schokolis mit Haselnuss



Diese  
s Jahr habe ich nicht viele neue Plätzchensorten ausprobiert. Ich hatte mal wieder Lust auf Familienklassiker wie die [Haferplätzchen mit Orangennote und Schoki](#) oder einfaches [Buttergebäck](#).

Allerdings hat meine Freundin Jane beim gemeinsamen Backen so feine Schoko-Nuss-Plätzchen gezaubert, dass ich nach einem resignierten Blick in die schon wieder fast geleerten Keksdosen das Rezept anforderte.



Ich habe mehr Mehl genommen und weniger Stärke, was genauso gut

funktionierte. Eigentlich wollte ich mit der Haselnuss noch ein kleines Stückchen Marzipan in den Teig legen, das stelle ich mir absolut köstlich vor, aber leider hatte ich keins mehr da. Wer mag, kann das gerne ausprobieren. =)

**Für ca. 60-70 Stück:**

250 g weiche Butter oder Margarine\*  
100 g Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
30 g Kakao  
150 g Dinkelmehl Type 630  
150 g Speisestärke  
1 TL Zimt  
1 TL Kardamom  
100 g Haselnusskerne  
Marzipan (nach Belieben)  
Puderzucker zum Bestäuben

Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker, Kakao, Gewürzen und Speisestärke in eine Schüssel geben und cremig rühren. Etwa die Hälfte des Mehls dazugeben und alles verrühren, dann das übrige Mehl zufügen und alles auf höchster Stufe durchkneten. Den Teig eine Weile kalt stellen.

2 Bleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Entweder den Teig zu Rollen von ca. 2 cm Durchmesser formen und diese in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden oder jeweils kleine Portionen abnehmen, 1 Haselnuss (und nach Belieben einen Zipfel Marzipan) hineindrücken und den Teig zu einer Kugel rollen. Die Nuss sollte mittig in der Teigkugel eingeschlossen sein.

Die Kugeln mit etwas Abstand auf die Bleche legen und 15 Minuten backen. Auf den Blechen abkühlen lassen und in luftdicht schließende Keksdosen packen. Nach Belieben vor dem Naschen mit Puderzucker bestäuben.

\* mit Margarine ist das Rezept vegan



Ich wünsche euch eine besinnliche und genussvolle Adventszeit.

Lasst euch nicht stressen, sondern macht es euch mit  
Plätzchen, Glühwein und lieben Menschen gemütlich!

Eure

Judith

