

Cappuccinokipferl



Menge	Zutaten	Zubereitung
10 g	Cappuccino- Pulver	Pulver in der heißen Flüssigkeit auflösen und abkühlen lassen!
25 ml	Espresso oder Wasser, heiß	
100 g	Butter, weich	Die weiche Butter mit den übrigen Zutaten rasch verkneten, Teig in Rollen formen und in Alufolie gewickelt kühl stellen. Teigrollen in Scheiben schneiden, diese jeweils halbieren und aus den Halbkreisen rasch kleine Hörnchen formen. Auf ein mit Backpapier vorbereitetes Blech legen, nochmals kühlen und dann bei 190°C hell backen! Kuvertüre mit etwas Kokosfett im Wasserbad auflösen. Kipferl eintauchen, auf ein Blech legen und mit dunkler Kuvertüre verzieren.
50 g	Zucker	
1 Prise	Salz	
1	Eigelb	
25 g	Mandeln, gerieben	
25 g	Haselnüsse, gerieben	
150 g	Mehl	
<i>Weißer und dunkler Kuvertüre, etwas Kokosfett</i>		