



## MOHNKIPFERL

### Zutaten:

#### Teig:

- 250g Mehl
- 180g kalte Butter
- 80g Mohn
- 1 Eigelb
- 80g Puderzucker

#### Verzieren:

- 50g Zartbitter-Kuvertüre
- Optional: 1 TL Kokosöl
- 

### So geht's:

- 1** Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben, dabei die Butter in kleine Stücke schneiden. Mit dem Knetakenaufsatz miteinander vermengen, anschließend mit den Händen zu einem homogenen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1h im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2** Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen. Den Teig halbieren und bei Hälften zu einer Rolle (ca. 2cm Durchmesser) formen. Davon dann immer ca. 1cm-breite Stück abschneiden und jedes Stück zu einem Mohnkipferl formen. Die Kipferl auf ein Backblech mit Backpapier legen und für ca. 10min backen.
- 3** Auskühlen lassen, anschließend die Kuvertüre hacken und über dem Wasserbad schmelzen, wer möchte kann noch 1 TL Kokosöl dazugeben, dann wird die Kuvertüre etwas flüssiger. Nun beide Ende der Kipferl eintunken und die Schokolade fest werden lassen.

