

Mozart-Kipferl aus dem Thermomix®



© Mozart-Kipferl - Rezepte mit Herz



60 Min. + Wartezeit



leicht



ca. 50 Stück

Vanillekipferl mal anders - mit Schokolade und Nougat.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	Für den Teig:	
<input type="checkbox"/>	100 g	Mandelkerne ohne Haut
<input type="checkbox"/>	100 g	Marzipanrohmasse
<input type="checkbox"/>	200 g	Butter
<input type="checkbox"/>	300 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	2 Pck.	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	50 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	2	Eigelbe
<input type="checkbox"/>	3	Tropfen Bittermandelöl
<input type="checkbox"/>	Für die Deko:	
<input type="checkbox"/>	60 g	Zartbitterkuvertüre
<input type="checkbox"/>	40 g	schnittfeste Nuss-Nougat-Masse
<input type="checkbox"/>	50 g	gehackte Pistazien

Zubereitung

1. Mandeln in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 mahlen. Marzipan und Butter in kleine Stückchen schneiden, mit allen übrigen Teigzutaten in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 mixen. Teig aus dem Mixtopf nehmen, mit der Hand ggf. noch einmal kurz durchkneten und zu einer Rolle formen. In Frischhaltefolie wickeln und mind. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen. Von der Teigrolle kleine Stücke abschneiden und ca. 50 Kipferl formen. Auf dem Backblech verteilen und im heißen Ofen ca. 10 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. Kuvertüre und Nougat in groben Stücken in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 hacken und 4 Min./50 °C/Stufe 1 schmelzen. Enden der abgekühlten Kipferl jeweils kurz eintauchen, mit Pistazien bestreuen, auf Backpapier legen und fest werden lassen.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 95 kcal – 1 g E – 6 g F – 7 g KH