



Schoko-Pistazien-Vanillekipferl

Zutaten

Für 25 Stück

Für die Kipferl:

150 g kalte Butter
200 g Mehl
50 g Puderzucker
70 g gemahlene Mandeln
8 g Vanillezucker

Zum Überziehen:

150 g VIVANI Vollmilch Kuvertüre
30 g gehackte Pistazien

So wird's gemacht

- 01** Die kalte Butter in kleinen Stücken mit Mehl, Puderzucker, gemahlenen Mandeln und Vanillezucker kurz zu einem glatten Teig verkneten.
- 02** Den Teig abdecken und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 03** Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 04** Den Teig in 25 gleichgroße Stücke teilen. Jede Portion erst zu einer Kugel rollen und dann zu Kipferl formen.
- 05** Die Kipferl auf ein Blech mit Backpapier legen und 10–12 Minuten backen, bis die Spitzen leicht goldig sind. Anschließend komplett abkühlen lassen.
- 06** In der Zwischenzeit die Kuvertüre grob hacken und vorsichtig im Wasserbad schmelzen.
- 07** Die Kipferl zur Hälfte in die geschmolzene Schokolade tauchen, abtropfen lassen und dann mit den gehackten Pistazien bestreuen. Auf Backpapier setzen und vollständig fest werden lassen.