



ovomaltine

OVO KIPFERL



ZUBEREITUNG OVO KIPFERL

ZUTATEN

200 g Butter, weich
 100 g Zucker
 1 Prise Salz
 1 Eigelb
 100 g Mandeln, geschält,
 gemahlen
 100 g Ovomaltine Schokolade,
 sehr fein gehackt
 250 g Mehl
 2 EL Ovomaltinepulver
 100 g Schwarze Kuvertüre
 Dekorzucker Streusel

ZUBEREITEN

1. Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden.
2. Zucker, Salz und Eigelb dazugeben, rühren, bis die Masse hell ist.
3. Mandeln und Ovomaltine Schokolade dazumischen.
4. Mehl und Ovomaltinepulver dazusieben.
5. Alles verrühren und zu einem Teig zusammenfügen.
6. Teig in Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.
7. Teig zu 1 cm dicken Rollen formen und in 5 cm lange Stücke schneiden.
8. Kipferl formen, auf das vorbereitete Blech legen und 15 Minuten kühl stellen.
9. In der Mitte des auf 200°C Ober- Unterhitze vorgeheizten Ofens für 9-11 Minuten backen.
10. Kuvertüre schmelzen, OVO Kipferl Spitzen mit Schokolade bestreichen und mit Dekorzucker Streusel verzieren.
11. OVO Kipferl in einer Dose aufbewahren.