

Schokokipferl

von Markus Knapp



Zubereitung:

Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker sowie Zitronenschale schaumig rühren.

Die Eier nach und nach einrühren. Gesiebtes Mehl und Backpulver, Kakaopulver und Salz in die Butter-Eiermasse einarbeiten und kurz durchrühren.

Den Teig in einen Spritzsack mit Lochtülle einfüllen, auf das Backblech Kipferln aufspritzen und im vorgeheizten Backrohr backen.

Das Gebäck auskühlen lassen.

Zum Schluss die Kekse in flüssige Schokolade tauchen, auf ein Backpapier legen und trocknen lassen.

Backtemperatur: 180 Grad Ober-
Unterhitze
Backzeit: ca. 10-12 Minuten

Zutaten:

100 g Butter
100 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Msp. Zitronenschale, gerieben
2 Eier
150 g Weizenmehl
1/4 Pkg. Backpulver
1 EL Kakaopulver
1 Prise Salz
Dunkle und/oder weiße
Schokolade zum Tunken