



## Nougat-Kipferl

### Zum Verlieben

**130 g weiche Butter**  
**250 g Back-Nougat**  
**1 Ei (M)**  
**1 Prise Salz**  
**¼ TL Tonkabohne, gemahlen**  
**330 g Dinkelmehl, Type 1050**  
**1 TL Backpulver**  
**100 g Zartbitterkuvertüre**

➊ Butter und Nougat mit dem Handrührer gut verkneten. Ei, Salz und Tonkabohnenpulver gut unterkneten. Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach unter die Nougatmasse kneten. Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt mindestens 1 Stunde kalt stellen.

➋ Teig in 4 Portionen teilen und bis zur Verarbeitung abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

➌ Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Jede Teigportion zu einer etwa 50 cm langen Rolle formen. Diese in je 8 gleich große Stücke schneiden und zu Kipferln formen. Kipferl mit Abstand auf die Bleche legen.

➍ Bleche nacheinander bei 160 °C Umluft auf mittlerer Schiene 12–15 Minuten backen. Die Kipferl sollen sich hellbraun färben. Kipferl etwas abkühlen lassen, dann vorsichtig vom Blech heben und auf einem Kuchen-gitter weiter abkühlen lassen.

➎ Kuvertüre grob hacken, über einem Wasserbad schmelzen und Kipferlspitzen darin eintauchen. Trocknen lassen.

☆ Einfach | 32 Kipferl

🕒 Zubereitungszeit: 35 Min. + 30 Min. Backzeit

📊 Pro Stück: 120 kcal; 2 g E, 7 g F, 13 g KH