



## Kaffeekipferl für den Weihnachtsbaum

Portionen: ca. 70 Stück, je nach Größe

### Meine Zutaten:

190 g weiche Butter  
1 EL Kaffeebohnen  
Alps Coffee  
270 g Mehl  
70 g Staubzucker  
50 g Kakaopulver  
1 Prise Salz  
1 Eidotter  
1 TL gemahlener Kardamom

### Dekor:

weiße Kuvertüre  
70 Schokobohnen zum Dekorieren

### Zubereitung:

Die Butter temperieren, bis diese weich ist. Die Kaffeebohnen sehr fein im Mörser zerstören. Die Butter cremig rühren. Das Mehl, den Staubzucker, das Kakaopulver, das Salz, den Eidotter, den gemahlene Kardamom und das gebrochene Kaffeepulver begeben. Alle Zutaten schnell zu einem glatten geschmeidigen Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie einschlagen und für mindestens 3 Stunden kalt stellen. Den Teig vierteln, jedes Stück zu 1 Rolle (35 cm lang) formen, jede Rolle in Scheiben (2 cm dick) schneiden und diese zu Kipferln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180 Grad, 10 bis 12 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen. Die weiße Kuvertüre im Wasserbad bei geringer Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen. Kipferl-Spitzen in die Kuvertüre tauchen, auf einem Gitter abtropfen lassen – bevor die Kuvertüre fest zu werden beginnt. Jedes Kipferl mit einer Schokobohne verzieren.

**Backzeit:** 10 – 12 min.

**Backtemperatur:** 180 °C

**Mein Tipp:** Zur Aufbewahrung gebe ich die Kekse in Keksdosen/Blechk Dosen. So bleiben sie schön knusprig und das Aroma bleibt bestens erhalten. Sollte man die Kekse gemischt in Dosen zur Aufbewahrung geben, empfehle ich, empfehlen wir die Keksorten zwischen Pergamentpapier nach Sorten getrennt zu schichten.



### Janett, Julianne & Mariann Platino

#### Mehr über mich:

[www.facebook.com/janett.platino](https://www.facebook.com/janett.platino)

#### Mein Betrieb:

Restaurant Bad Egart – Onkel Tao



### Schokolade-Kaffeebohne & Kardamon