

## Nougat-Kipferl

### Zutaten für 2 Bleche Kipferl

- 300 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 200 g Margarine (weich)
- 1 TL Backpulver
- 100 g Nougatschokolade (1 Tafel)
- 2 TL Kakaopulver (wahlweise Instantkaffeepulver)



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 25 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 13 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 38 Minuten

1. Schmelz die Schokolade im Wasserbad. Ich mache das immer mit solch einer [Wasserbad-Schmelzschale\\*](#), die ganz einfach in einem Topf mit heißem Wasser eingehangen wird.
2. In einer Schüssel mischst du das Mehl mit dem Zucker, der Margarine und dem Backpulver sowie mit dem Instantkaffeepulver oder etwas Backkakao. Wenn der Teig zu trocken ist, dann kannst du 2 Esslöffel Wasser oder Milch hinzugeben.
3. Knete dann die geschmolzene Schokolade unter, forme einen Teilkumpen und kühle ihn für etwa 30 Minuten.
4. Dann heizt du deinen Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze auf.
5. Forme aus dem Teig kleine(!) Kugeln und dann daraus kleine Hörnchen, ähnlich wie Vanillekipferl, und gib sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
6. Im Ofen backen deine Nougat-Kipferl schließlich ca. 13 Minuten.
7. Lass deine Nougat-Kipferl dann gut abkühlen.
8. Verzieren kannst du sie, indem du die beiden Ecken in geschmolzene Schokolade tauchst.



Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).