

## Nougat-Kipferl



### **Nougat-Kipferl Rezept - schokoladige Kekse, die nicht nur in der Weihnachtszeit verführerisch gut schmecken**

Du bist ein Schokoholic und liebst den cremigen, zartschmelzenden Geschmack von Nougat? Dann sind diese Nougat-Kipferl bestimmt genau die richtigen Kekse für dich.

Sie sind relativ einfach zuzubereiten und halten sich in einer geschlossenen Keksdose lange frisch - dazu musst du sie aber vor allen Naschkatzen verstecken. In unserem 5 Personen Haushalt kann solch eine Portion schon mal nach 2 Tagen leer sein.

Erwachsene mögen sie gern mit einem dezenten Kaffeegeschmack, der durch Instantpulver hervorgerufen wird. Alternativ kannst du sie aber auch mit etwas Backkakao noch schokoladiger machen.

### **Zutaten für 2 Bleche Kipferl:**

- 300 g Mehl
- 100 g Zucker
- 200 g weiche Margarine
- 1 TL Backpulver
- 1 Tafel Nougat Schokolade
- 2 TL Instantkaffeepulver oder Backkakao

**Arbeitszeit:** ca. 25 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 13 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:**

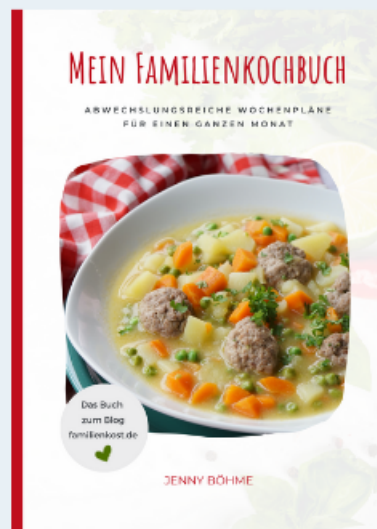
ca. 38 Minuten

1. Schmilz 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.

**Unsere Empfehlung für Dich:**

## MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet

[» ZUM SHOP](#)

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Die Nougat-Kipferl eignen sich hübsch verpackt auch sehr gut als selbstgemachtes Geschenk aus der Küche. Neben den [falschen Zimtsternen](#) und [Kokos-Schneebällchen](#) gehören sie bei uns auch auf den traditionellen [Weihnachtsteller](#), mit dem jeder am Heiligen Abend beschenkt wird.