

# Schoko-Mandel-Kipferl mit Marzipan

## Zutaten

für ca. 80 Stück

50 g weiße Kuvertüre  
70 g Marzipan  
150 g Mandeln (gerieben)  
200 g Mehl glatt  
150 g Butter  
40 g (Rohr-)Zucker  
3 Dotter  
1/2 TL Zimt

zum Bestreichen:  
Eiklar

für die Dekoration:  
dunkle und weiße Kuvertüre  
Mandelblättchen

## Zubereitung



Für die Schoko-Kipferl zuerst Kuvertüre und Marzipan reiben. Super dafür geeignet ist die Trommelraffel für die Kenwood Chef Küchenmaschinen. Dazu die grobe Reibe verwenden. Wer ganze Mandeln zuhause hat: die können mit der feinen Reibe gerieben werden.

Alle Zutaten (auch Marzipan und Schokolade) in die Rührschüssel der Kenwood Küchenmaschine geben und mit dem K-Haken zu einem festen Teig kneten. Sollte der Teig zu warm sein, lieber noch für eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben. Ansonsten kann er gleich zu den Kipferl geformt werden. Dazu mit einem Messer kleine Stücke abschneiden und daraus gleich große Kipferl formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

Für die **Mandelsplitter-Kipferl** die Kipferl nun mit Eiweiß bestreichen und mit zerkleinerten Mandelsplitter bestreuen (diesen Schritt auslassen, wenn die Kipferl nur mit Schokolade verziert werden).

Im 180 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft) für ca. 8-9 Minuten backen. Die Kipferl auskühlen lassen.

Zum Verzieren die dunkle Kuvertüre im Topf bei geringer Hitze schmelzen lassen. Mit einer Gabel die Schokolade schnell über die Mandel-Kipferl verteilen. Trocknen lassen.

Für die **Schoko-Kipferl** die Kipferl auf der Oberseite in der Kuvertüre tunken und auf einem Blech trocknen lassen. Wer mag, kann die Kipferl noch mit zerkleinerten Mandel-Blättchen bestreuen.

Für die **marmorierten Kekse** etwas weiße Kuvertüre schmelzen lassen. Einen Löffel voll weiße Kuvertüre in den Topf mit der dunklen Kuvertüre geben, ein paar Kekse eintunken und auf ein Blech geben. Vorgang immer wieder wiederholen, damit eine schöne Marmorierung entsteht.

Die Kekse in eine luftdichte Keksdose geben, dann halten sie 3-4 Wochen.