

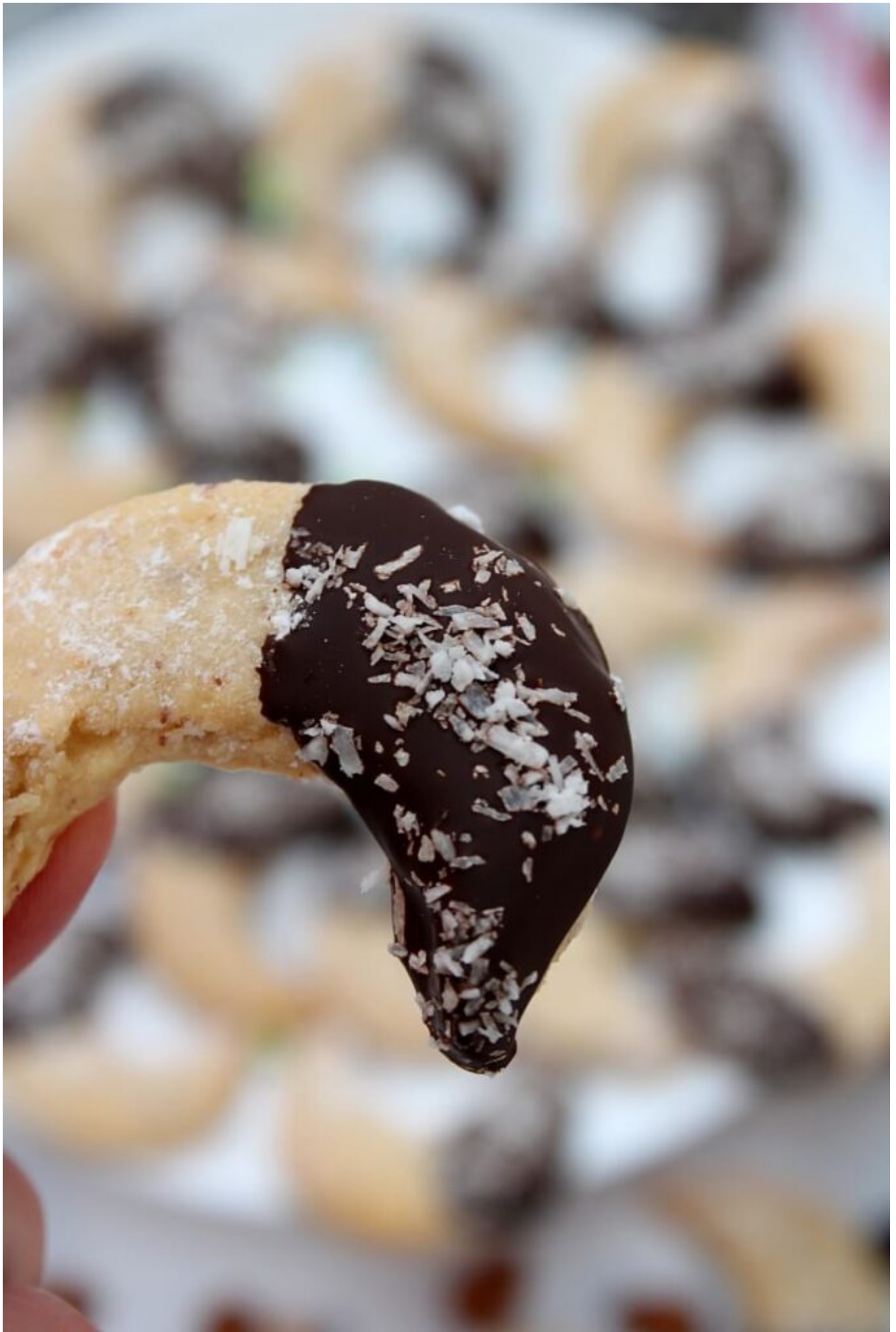
Kokos-Vanille-Kipferl

Bis Weihnachten ist es nicht mehr lang, und ich habe gestern mit der Weihnachtsbäckerei angefangen. Gestartet wurde mit feinen Kokos-Vanille-Kipferl, die meiner Meinung nach auf keinem Weihnachtsteller fehlen dürfen. Das Formen der Kipferl stellte mich auf eine harte Geduldsprobe, denn es wollte einfach nicht so recht klappen. Zum Schluss sind die Kipferl aber ganz schön geworden, wie ich meine.





Die Kokos-Vanille-Kipferl sind eine etwas abgewandelte Version der klassischen Vanille-Kipferl. Statt der 100 g Mandeln habe ich nur 80 g verwendet und den Rest mit Kokosraspeln aufgefüllt. Nach dem Backen wurden die Kokos-Vanille-Kipferl mit Puderzucker bestreut und die eine Hälfte der Plätzchen mit Schokolade überzogen. Ein ganz wunderbarer, leichter Kokosgeschmack entfaltet sich, wenn man die Plätzchen auf der Zunge zergehen lässt. Nicht nur an Weihnachten ein Genuss. Aber warum lange rumreden, hier kommt das Rezept für Euch:







Das Rezept für die Kokos-Vanille-Kipferl:

Zutaten für den Teig:

- 300 g Mehl
- 1 Eigelb
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 200 g weiche Butter
- 80 g gemahlene Mandeln
- 20 g Kokosraspeln

Zutaten für das Topping:

- 1 Pck. Vanillinzucker
- 50 g Puderzucker
- 100 g dunkle Kuvertüre
- Kokosraspeln

Zubereitung Teig:

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Alle Zutaten für den Teig verkneten und anschließend für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Aus dem Teig bleistiftdicke Rollen formen und diese zu ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Jedes Stück mit der Hand zu Kipferl formen und auf ein Backblech legen.
4. Die Kokos-Vanille-Kipferl im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft, ca. 10 Minuten backen.
5. Die Kipferl auskühlen lassen.
6. Puderzucker und Vanillezucker mischen und damit die erkalteten Kipferl bestreuen.
7. Die Kuvertüre schmelzen und die Kokos-Vanille-Kipferl mit der einen Seite in die Schokolade tauchen und mit Kokosraspeln verzieren.

Viel Spaß wünsche ich Euch!

Wenn Du mein Rezept ausprobiert hast, würde ich mich **@damofoodworld** über eine Verlinkung sehr freuen, oder nutze den Hashtag **#damofoodworld**







Weitere leckere Weihnachtsrezepte:

- [Schoko Knusper Crossies](#)
- [Vanillekipferl Mandarinen-Kuchen](#)
- [Schokomousse mit Kirschen und Punschsaure](#)
- [Bratapfel-Birnen-Weihnachtsmarmelade](#)
- [Himbeer Pfirsich Creme](#)
- [Weihnachtliche Preiselbeer Frischkäsetorte](#)
- [Spekulatius-Schokokuchen](#)
- [Haselnuss Toffifee Makronen](#)