

SCHNELLE SCHOKOKIPFERL

★★★★★ 4.9 bei 43 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens zu einem glatten, eher festen Teig verrühren.
- 2 Den Teig anschließend rund ausrollen und in 8 Dreiecke aufteilen.



- 3 Auf jedes Stück ein Schokobonbon oder eine Stück Schokolade geben und zu einem Kipferl aufrollen.
- 4 Anschließend mit dem verquirlten Ei bestreichen und bei 170 Grad ca. 15-20 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 8 KIPFERL

TEIG

- 30 g Milch
- 250 g Weizenmehl 700
- 125 g Topfen
- 15 g Öl
- 1 Ei
- 60 g Zucker
- 8 g Backpulver

FÜLLE

- 8 Schokostücke

ZUM BESTREICHEN

- 1 Ei