



## Vanillekipferln mit Mohn

Menge	Zutaten
<b>300 gr</b>	Mehl
<b>200 gr</b>	zimmerwarme Butter
<b>100 gr</b>	Puderzucker
<b>100 gr</b>	gemahlener Mohn
<b>etwas</b>	Rum
<b>2 EL</b>	Sahne
<b>1 Spritzer</b>	Dr.Oetker Vanillepaste
<b>50 gr</b>	Lindt Schokolade
<b>50 gr</b>	Zartbitter-Schokolade
<b>50 gr</b>	Zartbitter-Kuvertüre

### Zubereitung:

1

Mehl, Butter, Zucker, gemahlene Mohn, Rum und Sahne mit einem Spritzer Vanille zu einem glatten Teig verarbeiten.  
Am besten man arbeitet einfach mit den Händen oder verknetet es erst mit den Knethaken einen Handmixers – eventuell arbeitest du mit einer Küchenmaschine.

2

Du kannst mit dem Teig gleich arbeiten anfangen.  
Ich lasse immer den Teig vorerst halbe Stunde bis eine Stunde kühlen.

3

Backofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.  
Aus dem Teig kleine, gleichmäßig große Kipferl formen.  
Hier ist dazu ein Video.

4

Backblech mit Silikonbackpapier auslegen, die Kipferl drauflegen und im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen.

5

Die Mohnkipferl vollständig auskühlen lassen.  
In der Zwischenzeit die Schokolade über ein Wasserbad langsam schmelzen lassen.

6

Die Enden der vollständig ausgekühlten Mohnkipferl in die geschmolzene Schokolade tunken.  
Die Mohnkipferl auf ein Gitter oder auf Silikonbackpapier legen und die Schokolade trocken lassen.

*Wenn euch mein Rezept und Bilder gefallen haben, würde ich mich über eure Bewertung und Kommentare sehr freuen.  
Viel Spaß beim Nachbacken.*



## Lucina's Tipps:



Wenn dir lieber Mohnkipferl mit Vanille-Staubzucker oder einer Mohn-Staubzucker-Mischung sind, dann lässt du die Mohnkipferl nur ganz kurz abkühlen und dann mit der beliebigen Staubzucker-Mischung übersieben oder darin wälzen.



*Ich wünsch euch gutes Gelingen*

*Guten Appetit!!*

*eure Lucina Cucina*