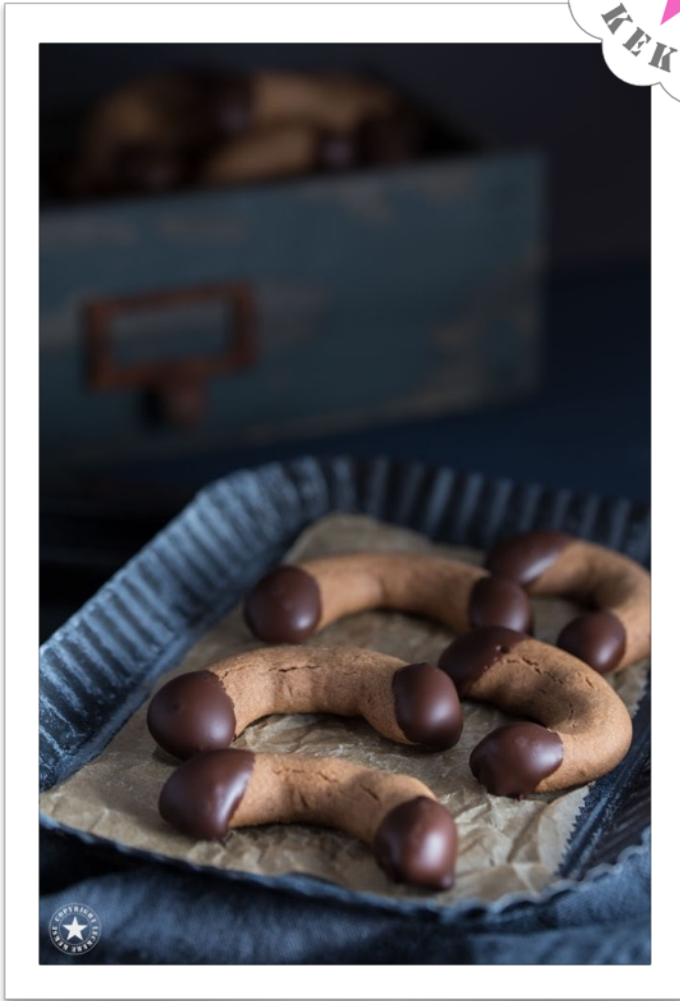


# Nougatkipferl



## Zutaten:

100 g Butter  
200 Nougatmasse  
1 Ei  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 Messerspitze Salz  
300 g Mehl  
½ Teelöffel Backpulver  
Schokoladen-Fettglasur

## Zubereitung:

Die möglichst weiche Butter mit dem weichen Nougat (evtl. in der Mikrowelle etwas weich werden lassen) gut verkneten. Das Ei, den Vanillinzucker und das Salz zugeben und alles gut mischen. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und nach und nach unter die Nougatmasse kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Teig zu einer langen, dünnen Rollen formen und diese in 40 etwas 6 cm lange Stücke zerschneiden. Aus diesen kleine Hörnchen (Kipferl) formen und auf ein Backblech legen. Die Kipferl auf der mittleren Schiebeleiste 10 – 15 Minuten backen, bis sie hellbraun sind. Nach dem Abkühlen die Spitzen in Schokoglasur tauchen.

Backofen: ca. 180°

Backzeit: 10 – 15 Minuten