



Schokokipferl mit Tonkabohne

Zutaten

15g Zartbitterschokolade
1 Tonkabohne
100g Mehl
50g gemahlene Mandeln
40g Galactose
1 Prise Salz
100g Butter

Geschmolzene Schokolade
zum Verzieren.

Zubereitung

1. Zartbitterschokolade und Tonkabohne fein reiben
2. alle Zutaten in einer Schüssel mischen und zu einem Teig verarbeiten
3. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank mind. 1 Stunde Ruhen lassen
4. Ofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen
5. Teig gut durchkneten und kleine Kipferl formen
6. auf Backblech legen und 10 min backen
7. gut abkühlen lassen
8. beide oder nur ein Ende des Kipferls in geschmolzene Schokolade tauchen