



Vegane ☐ Kastanien-Schoko-Kipferl

Zeit gesamt
🕒 1h 15min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 50 Portionen

Maronen - Kastanien, geschält	200 g
Mandeln, gemahlen	70 g
Weizenmehl Typ 550	150 g
Puderzucker	100 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Salz	
Margarine, vegan	150 g
Schokolade, Zartbitter	100 g
Sonnenblumenöl	3 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Standmixer

1. Maronen und gemahlene Mandeln im Mixer oder mit einem Pürierstab zu einer feinen Masse verarbeiten.
2. Mehl, Puderzucker, Vanillezucker und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Maronenmasse und Margarine dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 2 cm dicken, lange Rollen formen und zugedeckt mind. 1 Std. kühl stellen.
3. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Aus jeder Rolle etwa 25 Scheiben schneiden. Die Scheiben zu 8–10 cm langen Rollen formen und in Kipferl-Form biegen. Die Enden sollen etwas dünner als die Mitte sein. Kipferl vorsichtig mit etwas Abstand auf zwei mit Backpapier belegten Blechen verteilen.
4. Kipferl ca. 12–15 Min. im vorgeheizten Ofen backen, bis sie leicht goldbraun sind. Danach vollständig abkühlen lassen.
5. Zartbitterschokolade hacken, zusammen mit dem Öl in eine Metallschüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen (das Wasser darf dabei nicht kochen). Die Enden der Kipferl in die geschmolzene Schokolade tauchen und auf Backpapier trocknen lassen. Nach Belieben zusätzlich mit gehackten Nüssen, Orangenabrieb oder Puderzucker verzieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	70 kcal
Kohlenhydrate	7 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	4 g