

Nusskipferl



Zutaten:

1 Packung Blätterteig

200g geriebene Haselnüsse

100ml Mandelmilch

50g brauner Zucker

1 TL Zimt

100g Schokolade

Zubereitung:

Den „fertigen“ Blätterteig ausrollen, und in ca. 16 gleichseitige Dreiecke schneiden. Die restlichen Zutaten verrühren, und nach Belieben abschmecken (je nach gewünschter Süße). Fülle in gleichgroßen Portionen auf den Dreiecken platzieren, und diese anschließend einrollen und zu Kipferln formen. Nun die entstandenen Kipferln gemäß Packungsanweisung im Rohr backen und auskühlen lassen. Die Schokolade mit etwas Wasser erwärmen und zum Schmelzen bringen. Nun über die Kipferln verteilen und fest erden lassen - fertig.

Guten Appetit!

Quelle: <http://www.traunmuellner.at/>