# Schoko-Chili-Walnuss-Kipferl

**Zubereitungszeit:**
60 Minuten + 1-2 Stunden Kühlzeit

**Nährwertangaben** (pro Portion/Stück)

| | | | |
|---|---|---|---|
| Energie: | 61 kcal | Fett: | 4,3 g |
| Eiweiß: | 0,7 g | Davon gesättige Fettsäuren: | 2,0 g |
| Kohlenhydrate: | 4,8 g | ungesättige Fettsäuren: | 2,3 g |

**Zutaten für 50 Portionen :**

**Für den Teig:**

| | |
|---|---|
| 50 g | Zartbitterschokolade |
| 100 g | kalifornische Walnüsse |
| 150 g | Mehl |
| | Jodsalz |
| 1/2 TL | gemahlener Zimt |
| 2 Msp. | Chilipulver |
| 50 g | Puderzucker |
| 150 g | kalte Butter |

**Außerdem:**

| | |
|---|---|
| 1 | Päckchen Vanillezucker |
| 4 EL | Puderzucker |
| 2 TL | Kakaopulver |

**Zubereitung:**

**1.** Die Schokolade fein reiben. Walnüsse fein mahlen. Beides mit Mehl, eine Prise Salz, Zimt, Chilipulver und Puderzucker mischen und auf die Arbeitsfläche gebe**n.**

**2.** Butter in Flöckchen schneiden und auf der Mehlmischung verteilen. Alles mit einem großen Messer ineinander hacken, dann zwischen den Händen zügig krümelig zerreiben und zuletzt locker zu einem Teig zusammenkneten. Teig zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie wickeln und ein bis zwei Stunden im Kühlschrank kühlen.

**3.** Die Rolle in ca. ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben zu kleinen ca. sechs Zentimeter langen Würstchen mit spitzen Enden formen, zu Kipferln biegen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Möglichst nochmals 30 Minuten kühl stellen.

**4.** Den Backofen auf 150°C (Umluft: 130°C, Gas: Stufe 1) vorheizen. Die Kipferl im heißen Ofen (mittlerer Einschub) 15-18 Minuten backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

**5.** Inzwischen Vanillezucker, Puderzucker und Kakaopulver in einem tiefen Teller gut mischen. Die noch warmen Kipferl vorsichtig darin wenden und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.