SCHNELLE SCHOKOKIPFERL

★★★★ 4.8 bei 50 Bewertungen













Zubereitung

- Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens zu einem glatten, eher festen Teig verrühren.
- Den Teig anschließend rund ausrollen und in 8 Dreiecke aufteilen.





- Auf jedes Stück ein Schokobonbon oder eine Stück Schokolade geben und zu einem Kipferl aufrollen.
- Anschließend mit dem verquirlten Ei bestreichen und bei 170 Grad ca. 15-20 Minuten backen.





Zutaten

FÜR 8 KIPFERL

TEIG

30 g Milch

250 g Weizenmehl 700

125 g Topfen

15 g Öl

1 Ei

60 g Zucker

8 g Backpulver

FÜLLE

8 Schokostücke

ZUM BESTREICHEN

1 Ei