



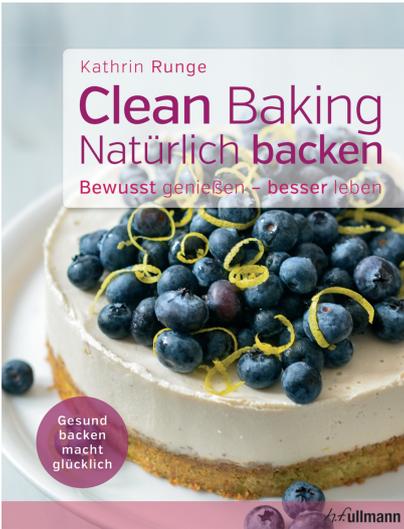
Clean baking zu Weihnachten: aromatische Kakao-Kipferl

Description

Der 4. Advent ist da! ? Höchste Zeit, vor Weihnachten schnell noch eine Runde Plätzchen zu backen. Wie wär's mit Kakao-Kipferln? Klassische [Vanillekipferl](#) sind zwar großartig, aber die dunkle Variante mit Orangenabrieb und gemahlene Mandeln ist jede Versuchung wert. Das Rezept ist aus „[Clean Baking](#)“ von [Kathrin Runge](#)*.



Zutaten für Kakao-Kipferl



Kakao-Kipferl mit Orange



Ungebackene Kakao-Kipferl



Clean baking Kakao-Kipferl

default watermark



Kakao-Kipferl statt Vanillekipferl

Recipe Type: Weihnachten, Plätzchen, Kipferl

Author: Schokohimmel

... aromatische Alternative zu den klassischen Vanillekipferln

Ingredients

- 1 unbehandelte Orange
- 250 g weiche Butter
- 100 g Kokosblütenzucker
- 1 Vanilleschote
- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 200 g gemahlene Mandeln
- 30 g Back-Kakao
- 1 TL Zimtpulver (ich) (oder: Kardamom)
- Kakaopulver und Puderzucker (ich) (oder: kristalline Reissüße) zum Bestäuben

Instructions

1. Die Orange heiß abwaschen und die Schale fein abreiben.
2. Butter und Zucker mit dem Mixer cremig rühren.

3. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark mit einem Küchenmesser herauskratzen. Vanillemark, Mehl, Mandeln, Kakao, Zimt und Orangenabrieb zum Butter-Zucker-Mix geben und unterrühren. Den Teig mindestens 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, dazu am besten in Frischhaltefolie wickeln.
4. Den Backofen auf 175° vorheizen (Ober- und Unterhitze), zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
5. Den Teig zu langen Rollen formen (am besten in zwei Arbeitsschritten – also lasst eine Teighälfte erstmal im Kühlschrank) und in insgesamt ca. 80 Stückchen schneiden. Mit den Händen zu Kipferln formen und aufs Blech legen.
6. Die Kipferl in ca. 20 Minuten backen – bitte beide Bleche nacheinander und nicht gleichzeitig.
7. Auskühlen lassen und nach Geschmack mit einem Kakao-Puderzucker-Mix bestäuben.

Serving size: ca. 80 Stück

Die Kipferl sind wunderbar aromatisch! Sie schmecken intensiv nach Orange und Kakao und sind durch Zimt, Mandeln und Vollkornmehl schön nussig-weihnachtlich. Klare Back-Empfehlung! ?

Lasst es euch schmecken – und macht euch einen schönen 4. Advent!

Clean Baking – Natürlich backen*

Das Rezept für die Kakao-Kipferl ist eher eines der klassischen aus „Clean Baking“ der Autorin Kathrin Runge. Ich persönlich finde das Clean Eating-Konzept sehr interessant und nachvollziehbar. Als begeisterte Hobbysportlerin setze ich im Alltag auch möglichst auf Vollkornprodukte, unverarbeitete Lebensmittel & Co.

Wer sich für die Ernährungsweise im Speziellen beim Backen interessiert, dem lege ich „Clean Baking“ sehr ans Herz. Die Grundregeln des Clean Eating werden erklärt, es gibt eine schöne Übersicht zu den wichtigsten Zutaten. Dann geht es auch schon mit den vielfältigen Rezepten los, die sowohl kleine und große als auch süße und herzhaft Backwaren umfassen. Zwischendurch gibt die Autorin regelmäßig Tipps aus der „Backpraxis“: Natürliche Süßstoffe, verschiedene Getreidesorten usw. werden ausführlich erläutert.

Ich habe mir schon ein einige Rezepte markiert, die sehr spannend klingen und laut „ausprobieren“ schreien. Blättert mal rein! Für Ernährungsbewusste ist das Buch sicherlich auch ein schönes Weihnachtsgeschenk.

**Das Buch „[Clean Baking](#)“ von [Kathrin Runge](#) wurde mir vom Verlag zur Verfügung gestellt. Herzlichen Dank!*

Verlag: [h.f.ullmann](#), Autor: [Kathrin Runge](#), Sprache: Deutsch, Ausstattung: 150 Fotografien, Hardcover, Seitenanzahl: 168

Category

1. Plätzchen
2. Produkttests & Buchrezensionen
3. Weihnachten

Tags

1. Geschenke aus der Küche
2. Kakao
3. Kipferl
4. Mandeln
5. Orangen
6. Plätzchen
7. Vanille
8. Vanillekipferl
9. Vollkorn
10. Weihnachten
11. Zimt

Date Created

18. Dezember 2016

Author

schokohimmel

default watermark