NOUGATKIPFERL

4.8 bei 28 Bewertungen

1 h 10 min | Süßer Germteig | Heißluft | 170 Grad | 20 min



Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig verarbeiten und den Teig anschließend zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen. Den Nougat bei 40 Grad in den Backofen legen bis er weich ist.

2. Danach den Teig in zwei Teile teilen – jeden Teil zu einer Kugel schleifen. Jetzt die Kugel rund auswalken und anschließend mit einem Tortenteiler (https://www.backenmitchristina.at/produkt/tortenteiler/) in gleich große Stücke (bei mir waren es 14 Stück je Kugel) aufteilen. Danach die Nougatcreme auf den Kipferl verteilen .

3. Die einzelnen „Stücke“ jetzt von der breiten zur schmalen Seite hin aufrollen und zu Kipferl formen. Diese dann mit Ei bestreichen. Dann nochmals kurz (10 Minuten) gehen lassen.

   Jetzt im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad ca. 20 Minuten backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Die Kipferl lassen sich nach dem Backen super einfrieren und man hat immer was daheim, wenn sich kurzfristig Besuch anmeldet.

Zutaten

FÜR CA. 28 KIPFERL

TEIG

250 g	lauwarme Milch
620 g	Weizenmehl 700
1 Stk.	Ei
70 g	Zucker
1 Stk.	Germ
7 g	Salz
100 g	zimmerwarme Butter

FÜLLE

125 g	Nougatcreme