

# NUSSKIPFERL

★★★★★ 4.9 bei 31 Bewertungen



Wer hat Lust auf Nusskipferl? Also ich immer!

## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig verarbeiten und den Teig anschließend zugedeckt ca. 20-30 Minuten rasten lassen.
- 2 Danach den Teig in zwei Teile teilen – jeden Teil zu einer Kugel schleifen. Jetzt die Kugel rund auswalken und anschließend mit einem Tortenteiler in gleich große Stücke (bei mir waren es 14 Stück je Kugel) aufteilen. Danach die Fülle auf den Kipferl verteilen .



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

Jetzt im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.



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

Backen  
mit  
Christina



## 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	Milch
250 g	geriebene Nüsse
3 EL	Zucker