NUSSKIPFERL

4.9 bei 115 Bewertungen

1 h 30 min | Süßer Germteig | Heißluft | 180 Grad | 20 min



Wer hat Lust auf Nusskipferl? Also ich immer!

Zutaten

FÜR CA. 28 KIPFERL

TEIG

250 g	lauwarme Milch
620 g	Weizenmehl 700
1	Ei
70 g	Zucker
42 g	frische Germ (=1 Würfel)
7 g	Salz
100 g	zimmerwarme Butter

FÜLLE

125 g	Milch
250 g	geriebene Nüsse
3 EL	Zucker

1 Ei zum Bestreichen
Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

2. In der Zwischenzeit für die Fülle die Milch mit dem Zucker kurz aufkochen und die Nüsse einrühren.

3. Den Teig in zwei Teile teilen – jeden Teil zu einer Kugel schleifen. Die Kugeln rund ausrollen und in gleich große Stücke (ich mache es mit einem Tortenteiler und bei mir waren es 14 Dreiecke je Kugel) aufteilen. Danach die Fülle auf den Kipferln verteilen.



4. Die Teigstücke jetzt von der breiten zur schmalen Seite hin aufrollen und zu Kipferl formen. Diese mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Dann nochmals kurz (ca. 10 Minuten) rasten lassen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Die Kipferl lassen sich nach dem Backen super einfrieren und man hat immer was fürs süße Frühstück oder spontanen Besuch parat.