NUSSKIPFERL EINMAL ANDERS

4.8 bei 83 Bewertungen

1 h 20 min | Süßer Germteig | Heißluft | 160 Grad | 20 min



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. Den Teig anschließend in zwei Teile teilen und jeweils zu einem Rechteck (50 × 30 cm) dünn ausrollen. Jedes Rechteck mit einem verquirlten Ei bestreichen und das Gemisch aus Nüssen und Zucker darüberstreuen, dann umdrehen und auch die zweite Seite mit Ei bestreichen und mit dem Nuss-Zucker-Gemisch bestreuen. In gleichmäßige Dreiecke schneiden und zu Kipferl aufrollen.





3. Die Kipferl bei 160 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

Zutaten

TEIG

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

FÜLLE

100 g	Feinkristallzucker
50 g	geriebene Nüsse
1	Ei zum Bestreichen