

NUSSKIPFERL EINMAL ANDERS

★★★★★ 4.9 bei 46 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen feinen, glatten Germteig verarbeiten und den Teig ca. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.
- 2 Den Teig anschließend in zwei Teile teilen und jeden Teil zu einem Rechteck (50×30) 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. Abschließend 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
1 Stk.	Germ
100 g	Zucker
7 g	Salz
1 Stk.	Ei
70 g	zimmerwarme Butter

FÜLLE

100 g	Feinkristallzucker
50 g	geriebene Nüsse
1 Stk.	Ei zum Bestreichen