

# SCHOKO-NUSS-KIPFERL

★★★★★ 4.9 bei 48 Bewertungen

*Backen  
mit  
Christina*



1h 10 min



Süßer  
Germteig



Heißluft



170 Grad



20 min



## Zubereitung

- 1** Für den süßen Germteig ([>Germteig 1x1](#) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl und die Nüsse 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 in 12 Stücke zu je ca. 80 g teilen, zu Kugeln schleifen und etwas rasten lassen (ca. 5 Minuten). Die Kugeln oval ausrollen, die untere Seite etwas auseinanderziehen, damit ein Dreieck entsteht. 1 TL Nougatcreme auf die breiteste Seite setzen und zu Kipferln aufrollen.
- 3** Die Kipferl mit verquirtem Ei bestreichen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 20 Minuten backen.

## Zutaten

### FÜR CA. 12 STÜCK

#### TEIG

250 g	lauwarme Milch
500 g	Weizenmehl 700
50 g	geriebene Nüsse
50 g	gehackte Nüsse
30 g	frische Germ
60 g	Zucker
7 g	Salz
1	Ei
60 g	zimmerwarme Butter

Nougatcreme zum Füllen

- 1 Ei zum Bestreichen