

SCHOKO-NUSSKIPFERL

★★★★★ 4.9 bei 31 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Die Milch und das Ei in eine Schüssel geben.
- 2 Das Mehl, Nüsse, Zucker, Germ, Salz und zimmerwarme Butter dazugeben und zu einem feinen Teig verarbeiten.
- 3 Den Teig ca. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.
- 4 Den Teig in Stücke à 80 g teilen und diese Teile zu Kugeln schleifen.
- 5 Die Kugeln etwas rasten lassen (ca. 5 Minuten).
- 6 Danach in Form eines Dreiecks ausrollen und mit 1 TL Nougatcreme füllen.
- 7 Aufrollen und zu Kipferl formen.
- 8 Die Kipferl mit verquirlten Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
- 9 Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 20 Minuten backen und anschließend – am besten noch warm – genießen.



Zutaten

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
- etwas Ei zum Bestreichen
- Nougatcreme für die Fülle
- verquirltes Ei zum Bestreichen