SCHOKO-NUSS-KIPFERL

4.9 bei 48 Bewertungen

1 h 10 min | Süßer Germteig | Heißluft | 170 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 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 verquirltem 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