

Nusskipferl

Zutaten:

Für ca. 28 Kipferl:

Teig:

650 g Mehl (glatt oder universal), 5 Eidotter, 70 g Zucker, ½ TL Salz, 1 Würfel Germ, 100 g weiche Butter, 1 EL Rum, ca. 250 ml lauwarme Milch

Fülle:

250 g geriebene Nüsse, 4 EL Zucker, 1 EL Benco, 1 Messersp. Zimt, 1 EL Rum, ca. 125 ml Milch

Zubereitung:

Salz in die Rührschüssel geben und das Mehl darauf geben. Germ mit Rum und Zucker glatt rühren und zusammen mit den Eidotter, Butter und Milch zu einem geschmeidigen Germteig kneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Für die Fülle alle Zutaten vermischen.

Danach den Teig in zwei Teile teilen und jeweils zu einer Kugel formen. Die Kugel ausrollen und mit der Hälfte der Nussfülle bestreichen.

Mit dem Tortenteiler in gleich große Stücke einteilen (14 Stk. je Teigkugel).

Die einzelnen Stücke mit der breiten Seite zur schmalen Seite hin einrollen und zu Kipferl formen. Auf ein vorbereitetes Backblech legen und mit Ei bestreichen.

Ins kalte Backrohr schieben und bei 180°C ca. 18-20 Minuten backen.

Tipp:

Zum versprudelten Ei eine Prise Zucker geben – bekommen dadurch noch mehr Glanz!!! Übriges Eiklar lässt sich auch sehr gut einfrieren – und dann zu Kokoskuppeln, Kardinalschnitten oder Eiklarkuchen weiter verarbeiten!!