



Nusskipferl aus Rahmteig

Zutaten Nussfülle:

- 250 g Haselnüsse (gerieben)
- 50 g Walnüsse (gerieben)
- 100 g Staubzucker
- 150 ml Milch
- 3 EL Rum
- 1 TL Zimt
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 70 g Rosinen

Die Milch erwärmen und alle Zutaten einfach einrühren.

Rahmteig:

Zutaten:

- 240 g Mehl (glatt)
- 240 g Butter
- 1 EL Staubzucker
- 2 - 3 EL Sauerrahm (Schmand)
- 1 Prise Salz

Für den Teig alle Zutaten auf die Arbeitsfläche geben und rasch zu einem Teig verkneten. Sollte er zu fest sein, noch Sauerrahm dazugeben, sollte er zu weich sein, noch Mehl dazu geben. Das tolle an diesem Teig ist - dass er nicht rasten muss und man ihn gleich weiterverarbeiten kann.

Ich habe den Teig in zwei Teile geteilt und rund ausgerollt. Aus dem ersten Teil habe ich 12 Stück Dreiecke geschnitten, so wie man eine Torte schneidet. Die Dreiecke habe ich mit Fülle bestrichen und sie von der breiten Seite her aufgerollt und auf das mit einem Backpapier belegten Blech gelegt. Diese habe ich bei 175 °C - Umluft ca. 15 Minuten goldgelb gebacken.

Aus dem restlichen Teig habe ich 8 Dreiecke geschnitten, ich wollte unterschiedlich große Kipferl haben. Große und Kleine. Diese wieder mit Nussfülle bestreichen, einrollen und ebenfalls goldgelb backen.

Mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder einmal eure Gudrun von Mödling.