

Burgenländer Kipferl

Zutaten für den Teig:

- 30 g Germ (Hefe)
- 3 EL Schlagobers (Sahne)
- 2 TL Zucker
- 400 g glattes Mehl
- 3 Eidotter
- 250 g Butter (weich)
- 1 Prise Salz
- Staubzucker zum Bestreuen

Zutaten Für die Fülle:

- 3 Eiklar
- 250 g Staubzucker
- ca. 200 g Walnüsse (gerieben)

Zubereitung:

Backrohr auf 180°C Ober und Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Geht natürlich auch per Hand.

Für die Fülle Eiklar mit Staubzucker steif schlagen.

Den Teig in 6 Stücke teilen. So dünn wie möglich ausrollen. Ich habe meine Teigstücke ca. 35 x 20 cm ausgerollt. Mit dem Schneeschaum dünn bestreichen und mit den geriebenen Nüssen bestreuen.

Die bestrichenen Teigplatten, von der langen Seite vorsichtig zu Strudeln einrollen.

Mit einem runden Keksausstecher oder einem Glas Kipferln stechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Keine Sorge, wenn die Fülle dabei etwas herausquillt, das ist ganz normal.

Bei 180°C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Rohr ca. 15 Minuten goldbraun backen. Die Kipferl sollten nicht zu dunkel werden.

Herausnehmen mit Staubzucker bestreuen und auskühlen lassen.

Gutes Gelingen wünsche ich euch.