



Nusskipferl

Zutaten für 32 Stück:

- 300 g Mehl
- 200g Butter
- 200 g Frischkäse (Philadelphia)
- 1 EL Staubzucker (Puderzucker)

Zutaten Nusspanier:

- 150g brauner Vollzucker
- 100 g Staubzucker (Puderzucker)
- 150 g Haselnüsse gerieben
- Zimt

weilers:

- 150 g zerlassene Butter zum Bestreichen

Zubereitung:

Die Zutaten für die Nussmasse in einer Schüssel gut vermischen.

Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben, Staubzucker darüber sieben, die Butter mit einem Reibeisen aufs Mehl reiben und den Frischkäse dazugeben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten und ca. 1 Std. rasten lassen.

Den Teig vierteln. Jeweils einen Teig ca. 26 cm im Durchmesser rund auswalken. Teig in 8 Dreiecke Teile schneiden.

Die Nussmasse in einen flachen Teller geben.

Ein Dreieck mit Butter bestreichen und mit der bestrichenen Seite nach unten in die Nussmasse legen, Oberseite mit Butter bestreichen und wie ein Schnitzel panieren.

Gut andrücken. Von der langen Seite her aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und zu Kipferl formen. So machen wir das mit allen 32 Stück.

Bei 180° Ober und Unterhitze ca. 18 Minuten hellbraun backen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.