



Burgenländer Kipferl

Zutaten für den Teig:

- 30 g frische Germ (Hefe)
- ca. 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. Sollte der Teig zu wenig weich sein, noch etwas Schlagobers dazugeben! Der Teig muss NICHT rasten, kann sofort verarbeitet werden, man nennt ihn "kalten Germteig"

Für die Fülle Eiklar mit Staubzucker steif schlagen.

Den Teig in 6 Stücke teilen. So dünn wie möglich ausrollen. Ich habe meinen 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.

PS: Ich kann euch leider nicht sagen, wie lange die Kipferl halten, bei uns sind sie spätestens in drei Tagen auf gegessen 😊 Einige Damen haben in diversen Foren gemeint – bis zu 4 Wochen – wenn sie kühl und in einer Blechdose gelagert werden.

www.gudrunvonmoedling.at

Ach ja, nicht böse sein, aber weil es leider immer schlimmer wird (man benutzt leider meine Fotos und Rezepte auf diversen Seiten) muss ich leider Maßnahmen ergreifen! Alle Nutzungsrechte – Rezepte -Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.