



Nusskipferl aus Germteig (Hefeteig)

Zutaten für den Germteig:

- 500 g Weizenmehl glatt AT Type W700 / DE Type W550
- 35 g Staub-/Puderzucker
- 80 g geschmolzene Butter
- 260 g lauwarme Milch
- 1/2 Würfel Germ/Hefe frisch
- 2 Eidotter (40,5 g)
- 1 EL Rum (Amaretto) optional
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung:

- 200 g gemahlene Walnüsse
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 110 g Staub-/ Puderzucker
- ca. 5 g Zimt
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Milchmischung:

- 100 g Milch
- 20 g Butter geschmolzen

Vorbereitung:

2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Zutaten für die Fülle in einer Schüssel gut mischen. Butter für die Milchmischung schmelzen und mit der Milch verrühren.

Zubereitung:

Die Milch lauwarm erhitzen. **Tipp:** Die Milch sollte wirklich nur lauwarm sein, damit die Germ/Hefe optimal arbeiten kann.

Alle Zutaten für den Germteig in die Rührschüssel Deiner Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche rund ausrollen und in 14–16 gleich große Stücke teilen. Es kommt auch darauf an, wie groß Du deine Kipferl haben willst. Für kleinere Kipferl den Teig in 2 Teile teilen. **Tipp:** Sollte sich der Teig zusammen ziehen beim Ausrollen, ihn noch etwas abgedeckt ruhen lassen. Mit einer Küchenwaage lassen sich die Stücke besonders gleichmäßig portionieren.

Die Teigstücke jeweils mit beiden Seiten kurz in Milch tauchen, in der Nussmischung wälzen (wie ein Schnitzel panieren) und von der breiten Seite her zu Kipferln formen. **Tipp:** Die breite Seite etwas einschneiden dann lassen sich die Kipferl besonders schön formen. Die Kipferl sollten möglichst gleichmäßig geformt werden, damit die kleineren beim Backen nicht austrocknen.

Die Kipferl auf den Backblechen verteilen, ein Blech mit einem Tuch abdecken und zur Seite stellen.

Das erste Blech in das kalte Backrohr stellen und auf 180°C Ober-/Unterhitze einschalten. Für ca. 40 - 45 Minuten auf Sicht backen. Das zweite Blech dann in das heiße Backrohr stellen und für ca. 30 - 35 Minuten auf Sicht backen.

Tipp: Die Kipferl immer vor der vorgeschriebenen Backzeit kontrollieren – jeder Ofen backt unterschiedlich.

Nach dem Backen mit Staubzucker bestreuen und auskühlen lassen. **Tipp:** Die Kipferl schmecken frisch am besten, lassen sich aber auch gut einfrieren.

Zusätzliche Tipps:

- Du kannst jede Art von Nüssen verwenden.
- Für ein besonders feines Aroma kannst Du die Nüsse in einer Pfanne anrösten.
- Das übriggeblieben Eiklar/Eiweiß lässt sich super einfrieren.

Gutes Gelingen wünscht Dir Deine Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at