Burgenländer Kipferl

Mit diesem Rezept gelingen dir Burgenländer Kipferl, ein traditionelles österreichisches Weihnachtsgebäck, das mit zartem Teig, süßer Eiweißfülle und geriebenen Nüssen begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

für dem Germteig

250 g	Butter
1 Stk.	Eidotter
20 g	Germ (frisch)
400 g	Weizenmehl
60 ml	Vollmilch
40 g	Staubzucker

für die Nuss Fülle

2 Stk.	Eiweiß
Prisen	Salz
200 g	Staubzucker
180 g	Walnüsse (gemahlen)

Außerdem

1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)
	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Die **Burgenländer Kipferl** sind ein wunderbares Weihnachtsgebäck. Für die Germteig

Zubereitung die Butter zügig in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit den übrigen Zutaten in eine Schüssel geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit das Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen. Den Staubzucker langsam und portionsweise einrieseln lassen und weiterschlagen, bis eine luftige, glänzende Eiweißmasse entsteht. Das Backrohr auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

3. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Teig halbieren. Beide Teigstücke mit einem Nudelwalker etwa 3–4 mm dick zu Rechtecken ausrollen. Die Eiweißmasse gleichmäßig auf den Teigflächen verteilen. Dabei an den Rändern jeweils etwa 2 cm frei lassen. Anschließend die geriebenen **Walnüsse** darüberstreuen. Die Teigstücke vorsichtig von der Längsseite her einrollen. Mit einem runden Keksausstecher die typischen Kipferl aus den Teigrollen abstechen und auf die vorbereiteten Backbleche legen. Ein Ei verquirlen und die Burgenländer Kipferl damit bestreichen.

4. Im vorgeheizten Backrohr etwa 15–20 Minuten backen, bis sie eine schöne goldbraune Farbe erhalten. Danach vollständig auskühlen lassen und großzügig mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

In einer gut verschlossenen Keksdose aufbewahrt, bleiben sie ein köstlicher Begleiter durch die Advent- und Weihnachtszeit.