Flaumige Nusskipferl

Die flaumigen Nusskipferl sind super soft und schmecken das ganze Jahr über. Ein Rezept bei dem sich der Aufwand auf jeden Fall lohnt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 1,7 h

Gesamtzeit: 2,9 h



Zutaten

Für den Teig

500 g	Mehl
260 ml	lauwarme Milch
80 g	Zucker
80 g	Butter (weiche)
0.5 TL	Salz
1 Stk.	Ei (Zimmertemperatur)
11 g	Trockengerm

Für die Nussfüllung

100 g	Nüsse (gemahlen)
40 g	Butter (weiche)
40 ml	Schlagobers
1 Stk.	Eigelb
100 g	Staubzucker

Zum Bestreichen

1 Stk.	Eigelb
1 Schuss	Wasser
1 Stk.	Butter (kalte)

Zubereitung

1. Für die **flaumigen Nusskipferl** zuerst die lauwarme Milch, mit einem Teelöffel vom Zucker und der Trockengerm in eine kleine Schüssel geben und gut verrühren.

2. Dann das Mehl, den Zucker, das Salz und das Ei in eine große Schüssel geben.

3. Nun die Germ-Milch hinzufügen, gründlich verkneten und zum Schluss erst die Butter unterkneten. Der Teig sollte hinterher schön glatt und geschmeidig sein.

4. Den Teig anschließend in eine Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45-60 Minuten ruhen lassen, bis sich das Volumen zirka verdoppelt hat.

5. In der Zwischenzeit die Nussfüllung zubereiten. Dazu die Butter mit dem Mixer cremig aufschlagen.

6. Dann das Schlagobers, das Eigelb und den Staubzucker hinzufügen und unterrühren.

7. Jetzt noch die gemahlenen Nüsse unterrühren und die Masse hinterher in den Kühlschrank stellen.

8. Als Nächstes den Teig (ohne nochmal vorher durchzukneten) auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 0,5cm dicken und runden Fläche ausrollen.

9. Diese dann in 12 Tortenstücke bzw. Dreiecke schneiden.

10. Jetzt jedes Tortenstück an der breiten Seite leicht mittig und senkrecht ca. 1-2 cm einschneiden (dann lässt es sich später besser in Formen bringen) und jeweils 1 TL von der Nussfüllung darauf setzen.

11. Nun jedes Dreieck von der breiten Seite zur Spitze hin aufrollen. Dabei am besten die Teig-Spitze mit den Fingern festhalten und etwas in die Länge ziehen.

12. Danach die Teiglinge in Kipferlform auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und dabei bitte genügend Abstand lassen, da die Kipferl noch aufgehen werden. Diese dann noch mit etwas Wasser bepinseln und anschließend abgedeckt weitere ca. 40 Minuten ruhen lassen.

13. Danach zum Bestreichen das Eigelb mit ein wenig Wasser verschlagen.

14. Dann schon mal den Ofen auf ca.180°C Ober/Unterhitze vorheizen und eine feuerfeste Schale mit heißem Wasser in den Ofen stellen.

15. Nun die Teig-Kipferl mit dem verschlagenen Ei bestreichen. Diese sollten jetzt im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

16. Zum Schluss die Kipferl noch im warmen Zustand mit etwas kalter Butter abreiben, damit sie hinterher schön glänzen.

Tipp

Die flaumigen Nusskipferl schmecken auch mit einer Nuss-Nougatcreme-Füllung.