

# Gefüllte Kipferl

Das Rezept für die gefüllten Kipferl oder Halbmonde ist ein vorzügliches Weihnachtsgebäck.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

---

### für den Teig

0.5 Würfel Germ (Hefe)
3 EL Milch
2 TL <a href="#">Zucker</a>
400 g Weizenmehl
3 Stk. Eigelb
250 g <a href="#">Butter</a>
1 Prise <a href="#">Salz</a>

### für die Füllung

3 Stk. Eiweiß
250 g Staubzucker
200 g gemahlene Haselnüsse
6 EL <a href="#">Marillenmarmelade</a>

### Zubereitung

1. Für die **gefüllten Kipferl** alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Germteig verkneten. Dieser Teig muss nicht ruhen und kann sofort weiter verarbeitet werden.
2. Jetzt die Füllung zubereiten, dafür das Eiweiß mit Staubzucker steif schlagen.
3. Den Teig in sechs gleiche Portionen teilen, und der Länge nach dünn ausrollen. Je eine Esslöffel Marillenmarmelade darauf verstreichen, darüber Eischnee und mit gemahlenen Haselnüssen bestreuen. Den Teig von der Länge her aufrollen und mit runde Ausstecher oder einem Glas Halbmonde abstechen.
4. Die gefüllten Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Heißluft zirka 15 Minuten goldgelb backen.

## Tipp