Nougatkipferl

Achtung Suchtgefahr! Tolles Rezept für feine Nougatkipferl mit Nutella.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,9 h

Foto: Lisa

Zutaten

500 g	Mehl
1 Würfel	Germ
40 g	Zucker
1 Stk.	Zitronenschale
1 Prise	Salz
300 ml	Milch
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eidotter
120 g	Butter
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)
Nach Belieben	Nutella

Zubereitung

1. Für die Nougatkipferl zu Beginn die Germ in eine kleine Schüssel bröseln, einen Esslöffel Zucker zugeben und miteinander verrühren. Von der Milch die Hälfte abnehmen und lauwarm aufwärmen. Die Germ in die warme Milch rühren und darin auflösen.

2. Das Mehl in eine große Backschüssel füllen, in der Mitte eine Mulde ausformen. Die Germmischung hineingeben, ein wenig ruhen lassen. Anschließend die anderen Zutaten in die Schüssel geben: Restlichen Zucker und restliche Milch, Zitronenschale, Salz, Butter, Ei, Eidotter und Vanillezucker. Alles gründlich durchkneten, am besten mit dem Knethaken der Backmaschine oder des Rührgeräts. Der Teig soll gleichmäßig und geschmeidig sein. Abgedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen.

3. Nach der Rastzeit den Ofen auf 180 Grad mit Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig dünn und rund ausrollen, der Durchmesser soll ungefähr 30 Zentimeter betragen. Den Teig mit einem Messer oder Teigrädchen in 6 Dreiecke teilen. Auf jedes Dreieck in die Mitte 1 Teelöffel Nutella platzieren, anschließend aufrollen und zu Kipferl formen.

4. Die Kipferl auf das Blech setzen. Das Ei in eine Tasse geben, verquirlen und die Kipferl damit bepinseln. Etwa 20 bis 25 Minuten goldbraun backen lassen.

Tipp

Die Nougatkipferl vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen. Man kann sie auch mit Nüssen, Mohn oder Marmelade füllen.