

Nusskipferl

Die feinen Nusskipferl passen perfekt in die Weihnachts- und Advent Zeit. Ein köstliches Rezept für den Kekseteller.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

400 g	Mehl
80 g	Zucker
200 g	Butter
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Backpulver
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eiklar
3 EL	Milch
1 Stk.	Eidotter (zum Bestreichen)
1 EL	Milch (zum Bestreichen)
3 EL	Milch
	Streusel (bunte, zum Verzieren)

für die Nussfülle

150 g	Walnüsse (gerieben)
100 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Honig

Zuckerglasur

100 g	Staubzucker
-------	-------------

Wasser (lauwarm)
1 Spritzer Frischen Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die **Nusskipferl** alle Zutaten vermengen und daraus zügig einen Teig verrühren. Den Teig abgedeckt eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
2. Backofen auf 150 °C Heißluft vorheizen, und ein Backblech mit Backpapier ausbreiten.
3. Für die Nussfülle die geriebenen Nüsse, Staubzucker, Vanillezucker, Honig und Rum vermischen.
4. Den Teig dünn ausrollen und kleine Quadrate ca. 6 cm ausstechen. Die Nussfülle darauf verteilen, zu Kipferl rollen und auf das Backblech legen.
5. Die Milch mit dem Eidotter verquirlen und die Kipferl damit bestreichen.
6. Die Nusskipferl im vorgeheizten Backofen zirka 15 Minuten backen.
7. Zucker mit lauwarmen Wasser und Zitronensaft vermischen und zu einer streichfähigen Masse verrühren. Die ausgekühlten Kipferl damit bestreichen, mit Streusel verzieren und trocknen lassen.

Tipp