Plunderteig-Kipferl mit Nussfüllung

Das Rezept für die leckeren Plunderteig-Kipferl mit Nussfüllung braucht etwas Geschick und Zeit, aber das Ergebnis ist jede Mühe wert!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

	Staubzucker (zum Bestäuben)

Für den Plunderteig

100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Zitrone (nur die Schale)
1 l	Milch (kalt)
2 EL	Rum
30 g	Germ (frisch)
2 Stk.	Eier
50 g	Butter
500 g	Weizenmehl (Typ 480, glatt)
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Für die Nussfülle

200 g	Haselnüsse (gerieben)
100 g	Semmelbrösel
100 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
1 TL	Zimt

2 EL	Marillenmarmelade
125 ml	Milch

Für die Butterziegel

450 g	Teebutter (kalt)
100 g	Mehl (glatt, Typ 480)

Zubereitung

1. Für **Plunderteig-Kipferl mit Nussfüllung** zuerst den Plunderteig zubereiten. Dazu Zucker mit Vanillezucker, Salz, abgeriebene Zitronenschale, 2/3 der Milch und Rum verrühren.

2. Nacheinander Germ, Eier, Butter und Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Je nach Konsistenz auch noch die restliche Milch unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 10 Minuten kalt stellen.

3. In der Zwischenzeit die Butter für die Butterziegel in Würfel schneiden und mit dem kalten Mehl verkneten. Zu einem 1-2 cm dicken Butterziegel formen. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen. Den Teig darauf zu einem Rechteck ausrollen.

4. Den Butterziegel in die Mitte legen und den Teig wie einen Briefumschlag straff darüber klappen, so dass die Butter komplett eingeschlossen ist. Dann den Teig zu einem 20 x 30 cm großen Rechteck ausrollen, ohne dass die Butter durchkommt.

5. Mehl von der Oberfläche wegwischen und die kurzen Seiten des Rechtecks in die Mitte falten. Mit Folie abdecken und ca. 10-15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

6. Den Teig wieder auf eine Fläche von 20 x 30 cm ausrollen, dann wieder auf die gleiche Weise zusammenfalten. Wieder 10-15 Minuten kalt stellen. Den gleichen Vorgang noch einmal wiederholen.

7. Inzwischen die Nusfülle zubereiten. Dazu die geriebenen Nüsse mit Semmelbrösel, Zucker, Vanillezucker und Zimt mischen. Marillenmarmelade mit Milch verrühren und mit der Nuss-Mischung vermengen.

8. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Teig darauf zu einem ca. 40 x 34 cm großen und 3 mm dicken Rechteck ausrollen. Das Rechteck dann längs halbieren, so dass zwei 17 cm breite Stücke entstehen.

9. Die Stücke in 10 x 17 cm große Rechtecke schneiden und diese wiederum diagonal zu Dreiecken durchschneiden. Die Nussfülle auf den Dreiecken verteilen und diese zu Kipferl zusammenrollen und dann auf ein Backblech mit Backpapier legen.

10. Die Kipferl mit Wasser einpinseln. Die geriebenen Haselnüsse mit Staubzucker und

Vanillezucker mischen und großzügig über die Kipferl streuen. Dann wieder mit etwas Wasser besprühen oder beträufeln und 10-15 Minuten ruhen lassen.

11. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Kipferl im Ofen ca. 15-20 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

In der Adventszeit- und Weihnachtszeit die Plunderteig-Kipferl mit Nussfüllung mit etwas Lebkuchengewürz verfeinern.