

Pressburger Nusskipferl

Die Pressburger Nusskipferl sind ein bekanntes und beliebtes Germteig Gebäck. Das köstliche Rezept benötigt etwas Zeit bis das leckere Gebäck gebacken ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 3,3 h

Gesamtzeit: 4,3 h



Zutaten

für den Teig

500 g	Weizenmehl (Type 480)
160 ml	Vollmilch
150 g	Butter
3 Stk.	Eigelb
30 Stk.	Feinkristallzucker
1.5 EL	Honig
1 Würfel	Germ (Hefe)

für die Nussfüllung

200 ml	Vollmilch (heiß)
150 g	Staubzucker
300 g	Walnüsse (gerieben)

zum Bestreichen

1 Stk.	Eigelb
	Wasser (kaltes)

Zubereitung

1. Um köstliche **Pressburger Nusskipferl** zuzubereiten, aus Milch, Germ und etwas Zucker

einen Vorteig zubereiten. Nach 20 Minuten mit den restlichen Zutaten in eine Rührschüssel mit einem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Lass den Teig mit einem Tuch abgedeckt zirka 1 Stunde gehen.

2. In der Zwischenzeit die Nussfüllung zubereiten. Dazu den Staubzucker in der heißen Milch auflösen und die geriebenen Nüsse einrühren. Vollständig abkühlen lassen.
3. Den aufgegangenen Teig nochmals durchkneten, 20 Minuten gehen lassen.
4. Teile den Teig in zirka 18 Stücke und forme ovale Kugeln. Zu dünne ovale Fladen ausrollen. Am Rand eine Rolle Nussfüllung geben und einrollen, zu Kipferl biegen. Das Eigelb mit etwas kaltem Wasser verrühren und die Kipferl damit bepinseln. Zirka 30 Minuten abtrocknen lassen und Vorgang wiederholen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka 12-15 Minuten goldbraun backen. Genieße die leckeren Pressburger Nusskipferl und lass dich von ihrem einzigartigen Geschmack verzaubern.

Tipp