

Topfenteig-Kipferl mit Nutellafüllung

Was hier so unscheinbar aussieht, verbirgt ein süßes Geheimnis: Die Topfenteig-Kipferl mit Nutellafüllung sind ein tolles Geschenk für alle Naschkatzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

	125 g	Margarine
	125 g	Mehl
	50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)
Nach Belieben		Nutella (für die Füllung)
	1 Stk.	Ei
	1 Prise	Salz
	125 g	Topfen
	4 EL	Zucker
Nach Belieben		Staubzucker

Zubereitung

1. Für die Topfenteig-Kipferl mit Nutellafüllung das Mehl mit Zucker und Salz mischen, dann Topfen und Margarine untermengen. Alles zu einem glatten Teig verkneten und diesen 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Teig darauf dünn ausrollen. In Dreiecke schneiden und diese mit Nutella bestreichen.
3. Die Dreiecke zu Kipferln zusammenrollen und auf das Backblech legen. Mit dem verquirlten Ei einpinseln und ca. 15-20 Minuten im Backofen backen bis diese goldbraun sind. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Die Topfenteig-Kipferl mit Nutellafüllung vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.