



Pressburger Kipferl

Zutaten – 9 Stück:

Zutaten für den Teig:

250 g Weizenmehl
80 g lauwarme Milch
40 Butter
2 Eidotter
30 g Zucker
ca 7 g frische Hefe
Prise Salz

Zutaten für die Nussfülle:

200 g Walnüsse
30 g Semmelbrösel
50 g Milch
2 Eiklar
80 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
1 TL Rum

Zubereitung:

Germ in lauw warmer Milch auflösen. Danach 2 Eidotter, Zucker und Salz zugeben und alles miteinander vermengen. Danach das Mehl und die lauwarme Butter hinzufügen und alle Zutaten händisch oder etwa 7 Minuten mit der Knetmaschine zu einem glatten Teig verrühren. Danach den Teig bei Zimmertemperatur 30 bis 40 Minuten rasten lassen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

In der Zwischenzeit kann die Nussfülle zubereitet werden. Dazu werden die geriebenen Walnüsse, Semmelbrösel, Milch, Eiklar Zucker und Vanillezucker sowie der Rum miteinander verrührt.

Zurück zum Teig für die Pressburger Kipferl: Nachdem der Teig gerastet hat, wird er in 9 gleiche Stücke aufgeteilt; ein Stück hat etwa 50 g. Jeden Teil mit der Hand schleifen, das bedeutet zu einer Kugel formen und danach mit dem Nudelwalker (Rollholz) ovale Teigstücke (Stärke: 3 bis 4 mm) auf einer wenig bemehlten Unterlage ausrollen.

Die Nussfülle in einen Spritzsack geben und die einzelnen Teigstücke mit einem ca 1,5cm dicken Strang füllen. Danach die Teilstücke einrollen; sie sollen eine bauchige Form bekommen.

Die eingerollten Stücke an den Spitzen mit dem Finger eindrücken und die Spitzen nach innen falten. Die Teigstücke mit einem verquirlten Ei bestreichen und 5-10 Minuten rasten lassen. Während des Rastens das Backrohr auf Umluft 160°C oder 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen und anschließend die Pressburger Kipferl 20 Minuten goldgelb backen.