

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Schnelle Nuskipferl

1 Stunde (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 20-25 Kipferl:

Für den Germteig: 250 g Milch, 20 g frische Germ (1/2 Würfel), 50 g Zucker, 500 g glattes Mehl, 75 g weiche Butter, 10 g Salz, 1 Eidotter, 1 Ei.

Für die Nussfülle: ca. 150 g heiße Milch, 450 g Haselnüsse (gerieben und geröstet; auch Mandeln oder Walnüsse möglich), 1/2 TL Zimt, 1 Msp. Gewürznelkenpulver, Abrieb von 1 unbehandelten Orange, 1 Packung echter Vanillezucker, 100 g Zucker, 15 g Inländer-Rum, 1 Ei.

Zum Garnieren: Staubzucker, gehobelte Mandeln, Ei, etwas Milch, 50 g Fondantglasur.

Zubereitung:

Für den Germteig die Germ in die Milch bröseln und so lange rühren, bis diese vollständig aufgelöst ist. Mit allen anderen angeführten Zutaten in etwa 10 Minuten lang zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen („schleifen“) und zugedeckt rasten lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Für die Nussfülle die Milch aufkochen und die Nüsse zugeben. Zucker und Gewürze zugeben. Etwas überkühlen lassen, dann das Ei zugeben und in einen Spritzsack füllen. Sobald der Hefeteig das gewünschte Volumen erreicht hat, diesen gleichmäßig 1 cm dick ausrollen.

Zu länglichen Dreiecken schneiden und auf der Unterseite des Dreieckes einen Strang Fülle aufdressieren. Danach zu Kipferl einrollen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und zugedeckt so lange rasten lassen, bis sich die Kipferl in der Größe verdoppelt haben.

Nach Wunsch mit Eistreich (purer Eidotter, ev. auch mit etwas Milch verdünnt) vor dem Backen einstreichen, damit eine glänzende und ansprechende Oberseite entsteht.

Im vorgeheizten Rohr bei ca. 180 °C Ober-Unterhitze in 20 bis 25 Minuten goldgelb backen. Anschließend eventuell mit Zuckerglasur bestreichen und mit gehobelten Mandeln bestreuen oder mit Staubzucker bestreuen.