

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Burgenlandkipferl

Koch: Max Stiegl

Zutaten für 4 Personen

Für den Germteig

- 400 g glattes Mehl
- 30 g frischer Germ
- 1/8 L kalte Milch
- 3 Eidotter
- 2 EL Zucker
- 250 g flüssige Butter (nicht zu warm)
- eine Prise Salz

Für die Füllung

- 5 Stück Eiweiß
- 100 g geriebene Haselnüsse
- 50 g geriebene Mandeln
- 150 g Kristallzucker

Zubereitung

Für den „kalten Germteig“ ist es wichtig, alle Zutaten kalt in einer Rührschüssel zu vermengen. Also das Mehl, die kalte Milch, den frischen Germ und die flüssige Butter in eine Rührschüssel geben und in der Küchenmaschine mit dem Knethaken vorsichtig zu einem Teig kneten.

Anschließend die Eier trennen: das Eiweiß zur Seite stellen und später für die Füllung verwenden, die Dotter zum Teig geben und alles nochmal vorsichtig durchkneten. Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit einem Nudelholz 3-4 mm dick auswalken.

Zum übrigen Eiweiß noch 2 Eiweiße dazugeben und mit dem Zucker zu einem Schnee schlagen. Die Haselnüsse und die Mandeln vorsichtig unter den Schnee heben.

Das Schnee-Nuss-Gemisch großzügig auf dem ausgerollten Germteig verteilen und mithilfe einer Teigkarte glattstreichen. Den Teig zu einem Drittel einrollen und die eingerollte Seite vorsichtig mit einem Messer vom Rest des ausgerollten, bestrichenen Teiges abschneiden.

Mit einem Trinkglas Halbmonde aus der Teigrolle ausstechen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Den gesamten Vorgang noch zweimal wiederholen, bis der gesamte Teig ausgestochen ist. Falls etwas Schneemasse aus den Kipferln herausquillt, die Masse einfach zusätzlich mit einem Löffel auf das Blech geben und mitbacken (schmeckt auch sehr lecker).

Die Burgenlandkipferl bei 175° C Umluft 7-8 Minuten im Rohr backen. Wenn sie eine schöne goldige Farbe haben herausnehmen, mit Staubzucker bestreuen und genießen.