

## Schneekipferln

### Zutaten:

12 g Germ (Hefe)  
3 EL Schlagobers  
2 TL Kristallzucker  
400 g glattes Mehl  
3 Dotter  
250 g weiche Butter  
1 Prise Salz  
Mehl zum Arbeiten  
Fett fürs Backblech  
FÜLLE  
3 Eiklar  
200 g Staubzucker  
1 Prise Salz  
ca. 250 g Nüsse (gerieben)

### Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten miteinander gut verkneten. Für die Fülle die Eiklar mit Zucker und Salz steif schlagen. Den Teig auswalken, mit der Eischnee-Fülle bestreichen, mit den Nüssen bestreuen und von der Längsseite her wie eine Roulade einrollen. Nun mit einem runden Keksausstecher (oder Glas) von der Rolle Halbmonde abstechen, diese auf ein befettetes Backblech legen und bei 180° C Ober-/Unterhitze ca. 15 Min. goldgelb backen.