

BURGENLÄNDER KIPFERL



Zutaten vorbereiten:

400 g glattes Mehl 250 g Butter oder Margarine gekühlt 40 g Germ 1/16 l Milch 40 g Kristallzucker 2 Dotter 1 Prise Salz



- Mehl und Salz in eine Schüssel geben
- mit kalter Butter abbröseln (Butter reiben)



- Germ mit kalter Milch glattrühren
- Dotter und Zucker glattrühren



 Mehl mit Butter und dem Milch-Germ und dem Zucker-Dottergemisch mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten.



BURGENLÄNDER KIPFERL



 Teig zu einem Ziegel formen und abgedeckt im Kühlschrank für ca. 30 Minuten rasten lassen.



Schaum-Nussmasse zubereiten

- 2 Eiklar und 160 g Staubzucker über Dampf dickschaumig schlagen – Beim Anheben der Quirl des Mixers sollen Spitzen stehen bleiben.
- Etwas Zimt und 100 g geriebenen Walnüsse einrühren.



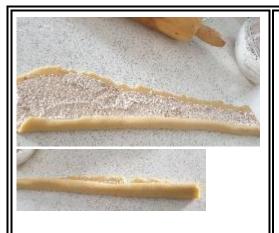
- Teig in 4 gleich große Stücke teilen.
- Je ein Stück zu einem Streifen ausrollen ca.
 10 cm breit und 50 cm lang.



• Je einen Teigstreifen mit einem Viertel der Schaum-Nussmasse bestreichen.



BURGENLÄNDER KIPFERL



Den mit Schaummasse bestrichenen Teigstreifen eng einrollen und mit verquirltem Ei bestreichen.





- Mit einem runden Ausstecher von der Teigrolle ca. 2-3 cm dicke Stücke abstechen.
- Es entsteht eine Kipferlform





Kipferl bei ca. 180°C Ober-Unterhitze ca. 12-14 Minuten goldgelb backen.



Kipferl etwas abkühlen lassen und mit Staubzucker



bestreuen.