

Nuss-Kipferl

Germteig:

250g Mehl (Hälfte Dinkelvollkornmehl)

Salz, Zitronenschale

10g Frischhefe

0,1l Milch lauwarm

35g Zucker

1 Dotter

60g Butter weich

Nussfülle

1/8 l Milch

60g Zucker

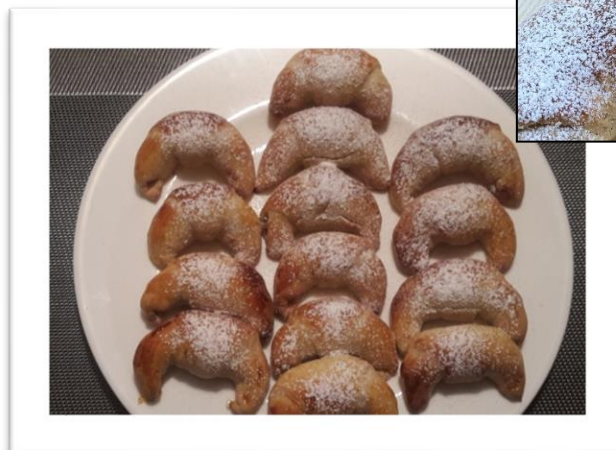
1 EL Honig

300g geriebene Walnüsse

80g Brösel (ev. Biskuitbrösel)

10 g Butter

Rum, Zitronenschale, Zimt



Zubereitung:

- Germteig bereiten, zugedeckt aufgehen lassen
- 3 Kugeln schleifen, kurz gehen lassen (abdecken)
- Jede Kugel zu einem Kreis ausrollen, in 8 Segmente teilen, am Rand ein wenig einschneiden, mit Fülle belegen, einrollen, mit Ei bestreichen, goldgelb backen
- Fülle: Milch, Zucker u. Honig erwärmen, alle anderen Zutaten unterrühren – Fülle sollte nicht zu weich sein, damit die Kipferl sich gut formen lassen.



Rezept von Fl. Maria Lehner