

BURGENLÄNDER KIPFERL



Zutaten für 25 Portionen:

260 g Butter, 1 Stk Eidotter, 20 g Germ, 400 g Mehl (glatt), 60 ml Milch, 40 g Staubzucker

Zutaten für die Fülle:

2 Stk Eiklar, 210 g Staubzucker, 200 g Walnüsse (gerieben), 1 Stk Ei (zum Bestreichen), 40 g Staubzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Germ in kalter Milch auflösen und mit dem Zucker sehr gut verrühren, bis er sich komplett aufgelöst hat.
2. Auf die Arbeitsfläche das Mehl geben, eine Mulde formen und die in Stücke geschnittene Butter drauf schneiden. Eidotter und das Germ-Gemisch hinzufügen. Alles rasch zu einem glatten Teig kneten. Mit Frischhaltefolie rundherum einwickeln und für ca. 30-40 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
3. Für die Fülle wird das Eiweiß über Dampf steif geschlagen. Den Zucker langsam einrieseln lassen.
4. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig halbieren, jeden Teil rechteckig ca. 4 mm dick ausrollen.
5. Die Teigstücke mit der Eischneemasse bestreichen und die geriebenen Walnüsse darüberstreuen. Vorsichtig den Teig von einer Seite her einrollen, nun mit einem größeren Löffel oder Glas Kipferl runter zwicken.
6. Die Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen - in gleichmäßigen Abständen.
7. Kipferl mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 170°C etwa 20 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen. Kipferl auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.