



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Pkg. Plunderteig
- 20 Stk. Rhabarber
- 400 g Zucker
- 4 Pkg. Vanillezucker
- 12 EL gehackte Nüsse
- 8 EL Semmelbrösel
- 4 Prisen Zimt, gemahlen

Rhabarber-Nuss-Kipferl

Anstelle von Plunderteig kann auch Blätterteig verwendet werden.



Elisabeth Heidegger

Referentin für Ernährung in St. Pölten,
LK NÖ

Rhabarber-Nuss-Kipferl



Foto: Heidegger/LK Niederösterreich - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Die Rhabarber Stangen schälen und in kleine Stücke schneiden. Nüsse hacken und mit dem Zucker, Vanillezucker, Zimt, Nüsse und Brösel vermischen. Den Teig in dreieckige Stücke schneiden, einen Esslöffel Fülle darauf setzen und zu Kipferl einrollen. Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen und beim Plunderteig bei 180 °C im vorgeheizten Backrohr ca. 25 Minuten backen. Bei Blätterteig die Temperatur am Beginn mit 200 Grad backen und dann die Temperatur auf 180 Grad reduzieren. Auf die Farbe der Kipferl achten. Mit Staubzucker bestreut servieren.



lk
Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

