



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 30 dag Weizenmehl
- 20 dag Butter
- 10 dag Staubzucker
- 4 Stk. Eier
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 20 dag Staubzucker
- 10 dag geriebene Nüsse
- Zimt, gemahlen

Quellen:

- Seminarbäuerinnen Kärnten:
Süße Verlockungen

Burgenländerkipferl

Zubereitung

Kipferl

- Zutaten: 30 dag Weizenmehl; 20 dag Butter; 10 dag Staubzucker; 1 Ei; 1 Dotter; 1 Prise Salz; 1 KL Backpulver
- Mübteig bereiten. Teig etwas rasten lassen, und zu einem Rechteck ausrollen.
- In 2 - 3 Teile teilen.

Fülle

- Zutaten: 3 Eiklar; 20 dag Staubzucker; Ca. 10 dag Nüsse gerieben; etwas Zimt
- Für die Fülle Eiklar aufschlagen mit Staubzucker ausschlagen und Nüsse und Zimt unterheben.

Fertigstellen

- Fülle auf den Mübteig streichen und diesen zu einer Rolle zusammenrollen.
- Mit einem kleinen Krapfenausstecher Kipferl herunterstechen und auf das Backblech setzen.
- Bei 180° C goldgelb backen und ev. mit Staubzucker bestreuen.