



**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



Foto: Manuela Pichler - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

**Kipferl**

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

**Fülle**

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

**Fertigstellen**

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