



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten:

40 dag	Mehl (glatt)
25 dag	Butter
3 Stk.	Eier
3 dag	Germ
62,5 ml	Milch
2 TL	Zucker
25 dag	Staubzucker
20 dag	geriebene Walnüsse
1 Prise	Salz

Mein persönlicher Tipp

Ein beliebtes haltbares Hochzeits- oder Weihnachtsgebäck aus Großmutter's Küche!



Christine Besenhofer

Seminarbäuerin aus Woppendorf

Quellen:



Christine Besenhofer:

Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

Burgenländer Kipferl



Foto: Christine Besenhofer - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Germteig

- o Zutaten: 40 dag glattes Mehl, 25 dag Butter, 3 Dotter, 3 dag Germ, 62,5 ml Milch, 2 TL Zucker
- o Mit Milch, Germ und Zucker ein Dampf bereiten, danach die anderen Zutaten zugeben und einen kalten Germteig bereiten (d.h. die Milch wird nicht erwärmt und der Teig wird auch nicht zum Aufgehen an einem warmen Ort gestellt).
- o Den Teig in 3 - 4 Teile teilen, diesen im Kühlschrank rasten lassen.

Schaum

- o Zutaten: 25 dag Staubzucker, 20 dag geriebene Walnüsse, 3 Eiklar, 1 Prise Salz
- o Eiklar und Staubzucker über Dunst schlagen und Nüsse dazurühren.
- o Den Teig dünn auswalken, mit Schaum dünn bestreichen, einrollen und mit rundem Ausstecher Halbmonde herunter stechen.
- o Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ohne rasten sofort bei 200° ca. 10 Min. backen.