



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 30 dag Mehl
- 20 dag Butter
- 1 Pkg. Frischkäse, natur
- 10 dag brauner Vollzucker
- 10 dag Kristallzucker
- 10 dag geriebene Nüsse
- Zimt, gemahlen

Mein persönlicher Tipp

Diese Nusskipferl haben eine kurze Zubereitungszeit und schmecken sehr knusprig.



Christine Besenhofer

Seminarbäuerin aus Woppendorf

Quellen:



Christine Besenhofer:

Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

Nusskipferl



Foto: Christine Besenhofer - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Teig für ca. 32 Stück:

- o Zutaten: 30 dag Mehl, 20 dag Butter, 1 Pkg. Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- o Butter mit Reibeisen aufs Mehl reiben und abbröseln. Frischkäse unterkneten, 1 Std. rasten lassen.

Nussmasse für ca. 32 Stück:

- o Zutaten: 10 dag brauner Vollzucker, 10 dag Kristallzucker, 10 dag Nüsse, Zimt
- o Die Zutaten für die Nussmasse in einer Schüssel gut vermischen.

Nusskipferl

- o Den Teig und auch die Nussmasse vierteln.
- o Jeweils einen Teig rund auswalken und jeweils einen Teil der Nussmasse auch rund auswalken. Teig und Nussmasse übereinander legen, den Teig unten, die Nussmasse oben.
- o Teig in 8 Teile teilen und Kipferl zusammenrollen.
- o Bei 190° 15 Min. hellbraun backen.