



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 250 g Butter
- 250 g Topfen
- 250 g Mehl
- 150 g geriebene Nüsse
- 20 g Zucker
- 1 EL Honig
- 100 ml Milch
- Rum (38 %)
- Vanillezucker
- Zimt, gemahlen

Mein persönlicher Tipp

Diese Kipferl können auch pikant mit Schinken, Käse und Sauerrahm gefüllt werden.:

Andrea Schilchegger

Seminarbäuerin aus Annaberg

Quellen:

- Andrea Schilchegger: *Privatrezept*

Nusskipferl

Zubereitung

Teig

- Mehl, Butter und Topfen zu einem Teig verkneten, rund ausrollen, mit Teigrad in 3 Ecke schneiden, füllen und zusammen rollen (Bild 1).
- Mit Ei bestreichen und ca. 20 Minuten bei 180 C° backen.

Nussfülle

- Honig, Milch und Zucker erwärmen, geriebene Nüsse und die restlichen Zutaten dazu geben, gut durchmischen und auskühlen lassen.

weitere Füllungen

- Kipferl schmecken auch mit Marmelade oder Topfenfülle köstlich.