



**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

**Nusskipferl**



Foto: Andrea Schilchegger - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

**Teig**

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



Bild 1

**Nussfülle**

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

**weitere Füllungen**

- o Kipferl schmecken auch mit Marmelade oder Topfenfülle köstlich.

**Quellen:**



Andrea Schilchegger: *Privatrezept*