

Burgenländer - Kipferl

Zutaten für: 1 Rezept

30	Gramm	Frische Germ (Hefe)
3		Essl. Schlagobers (Sahne)
2		Teel. Zucker
400	Gramm	Glattes Mehl
3		Eidotter
250	Gramm	Butter (weich)
1	Prise	Salz
		Staubzucker zum Bestreuen

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLE

3		Eiklar
250	Gramm	Staubzucker
200	Gramm	Walnüsse (gerieben); ca.

Anleitung:

Burgenländerkipferl würden keinen Schönheitspreis gewinnen, da sie nicht die schöne Form eines Kipferls haben. Das liegt daran, dass man bei dieser Mehlspeise den Teig zunächst wie einen Strudel einrollt und dann mehrere kleine Stücke mit einem Ausstecher oder Glas heruntergestochen werden und die Fülle immer ein bisschen nach außen quillt.

Hier zählen die inneren Werte ?? und diese schmecken köstlich!

Diese traditionelle burgenländische Mehlspeise wird meist zu Hochzeiten und Weihnachten gebacken.

Meines Wissens - werden sie im Original Rezept mit Walnüssen gemacht, aber auch Haselnüsse findet man in vielen Rezepten.

....

Backrohr auf 180°C Ober und Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Geht natürlich auch per Hand. Sollte der Teig zu wenig weich sein, noch etwas Schlagobers dazugeben! Der Teig muss NICHT rasten, kann sofort verarbeitet werden, man nennt ihn "kalten Germteig"

Für die Fülle Eiklar mit Staubzucker steif schlagen.

Den Teig in 6 Stücke teilen. So dünn wie möglich ausrollen. Ich habe meinen Teigstücke ca. 35 x 20 cm ausgerollt. Mit dem Schneeschaum dünn bestreichen und mit den geriebenen Nüssen bestreuen.

Die bestrichenen Teigplatten, von der langen Seite vorsichtig zu Strudeln einrollen.

Mit einem runden Keksausstecher oder einem Glas dem Strudel Strang nach Kipferln abstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Keine Sorge, wenn die Fülle dabei etwas herausquillt, das ist ganz normal.

Bei 180°C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Rohr ca. 15 Minuten goldbraun backen. Die Kipferl sollten nicht zu dunkel werden.

Herausnehmen mit Staubzucker bestreuen und auskühlen lassen.

Burgenländer - Kipferl

(Fortsetzung)

Gutes Gelingen wünsche ich euch.

PS: Ich kann euch leider nicht sagen, wie lange die Kipferl halten, sind mein erster Versuch. Einige Damen haben in diversen Foren gemeint - bis zu 4 Wochen - wenn sie kühl und in einer Blechdose gelagert werden.