

Kipferl mit Nüssen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|--------------------------|
| 225 | Gramm | Mehl |
| 1 | | Ei(er) |
| 135 | Gramm | Zucker |
| 1 | Pack. | Vanillezucker |
| 150 | Gramm | Butter |
| 50 | Gramm | Haselnüsse, gemahlen |
| 50 | Gramm | Haselnüsse, gehackt |
| 20 | ml | Rum |
| 125 | ml | Milch, heiß |
| 1/2 | | Zitrone(n), Schale davon |

Anleitung:

Für den Teig Mehl, Ei, 60g Zucker, Vanillezucker und Butter gut kneten und 30 Minuten zugedeckt kaltstellen. Während dessen Haselnüsse, Zitronenschale, Rum, restlichen Zucker und Milch verrühren. Anschließend den Teig 3-mm-dick ausrollen, in Dreiecke schneiden, mit der Nussmasse füllen und einrollen. Bei 200°C zirka 15 Minuten backen.

Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten