

Ausgestochene Nusskipferln

ca. 40 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

250 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
150 g weiche Butter
100 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
30 g geriebene Haselnüsse

Zum Bestreichen und Bestreuen:

Milch
50 g gehobelte Haselnüsse

Füllung:

50 g Dr. Oetker Nuss Nougat

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Über einen runden Ausstecher (5 cm Ø) einen Gefrierbeutel stülpen (so erhält man beim Ausstechen abgerundete Ecken (Abb.1)). Zuerst eine Scheibe ausstechen, dann ca. 15 mm breite Kipferln abstechen. Die Kipferln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben (Abb. 2). Einige Kipferln mit Milch bestreichen und mit Haselnüssen bestreuen.



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten



3 Füllung und zum Bestreuen:

Den Nuss-Nougat in ein Spritztütchen füllen, einige Kipferln damit zusammensetzen und die übrigen damit besprenkeln. Die gefüllten Kipferln mit Staubzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schließenden Dosen sind die Kipferln ca. 2 Wochen haltbar.

