

Kipferln mit Nuss-Marzipan-Füllung

ca. 30 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

300 g glattes Mehl
1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Ei (Größe M)
150 g weiche Butter
ca. 2 EL Wasser

Füllung:

100 g geröstete, geriebene
Haselnüsse
70 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-
Rohmasse
1 Eiklar (Größe M)
1 EL Marillenmarmelade
2 EL Milch
½ Röhrrchen Dr. Oetker Aroma Rum

Zum Bestreichen:

1 Dotter (Größe M)
ca. 2 EL Milch

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.

2 Füllung:

Marzipanrohmasse mit Eiklar mit einem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Nüsse mit Marmelade, Milch und Aroma unterrühren und in einen Spritzbeutel füllen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und ca. 30 Kreise (8 cm Ø) ausstechen. Die Füllung auf eine Teighälfte der Kreise spritzen; den Rand dabei frei lassen (Abb.1).



Die Teighälften zusammenklappen, an den Rändern festdrücken (Abb. 2) und die Enden leicht in Kipferlform biegen. Die Kipferln auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.



3 Bestreichen:

Dotter mit Milch versprudeln und die Kipferln damit bestreichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 20 Minuten

Den Backvorgang mit den übrigen Kipferln wiederholen.

4 Bestreuen:

Die Kipferln mit Staubzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kipferln sind in gut schließenden Dosen ca. 2 Wochen haltbar.