

Nougatkipferln

ca. 50 Stück



gelingt leicht

● bis zu 50 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

300 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
100 g weiche Butter
200 g Dr. Oetker Nuss Nougat (klein
geschnitten)

Zum Tunken:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1 Becher)

Wie mache ich Nougatkipferln?:

① Mürbteig für Nougatkipferln:

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

② Kipferln formen:

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einer ca. 2 cm dicken Rolle formen. Die Rolle in 1 cm breite Stücke schneiden und zu bleistiftdünnen Röllchen formen. Die Röllchen auf mit Backpapier ausgelegten Backblechen zu Kipferln formen.

Backblech in das Rohr geben:

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten



Backvorgang wiederholen:

Den Backvorgang mit den übrigen Kipferln wiederholen.

③ Nougatkipferln tunken:

Die Enden der erkalteten Kipferln in Glasur tunken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wird der Nuss Nougat erwärmt dazugegeben, wird der Teig brandig. Etwas Eiklar dazugeben, durchkneten und den Teig kalt stellen.

