

Gefüllte Nusskipferl

etwa 40 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

250 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
150 g Butter, weich
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon
Vanille Zucker
1 Ei
50 g Haselnüsse, gemahlen
1 Prise Salz

Füllung:

50 g Nuss-Nougat Creme, z.B.
Nutella®

Garnitur:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa ½ cm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher (etwa Ø 5 cm) durch einen Gefrierbeutel (Hinweis: so werden die Kanten abgerundet) erst einen Kreis, dann etwa 15 mm breite Kipferl einzeln ausstechen.



Kipferl auf das Backblech legen und auf der mittleren Rille ca. 12 Minuten backen.



Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: mittlere Rille
Backzeit: etwa 12 Minuten

Kipferl mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Füllung:

Jeweils 2 Kipferl mit der Unterseite mit einem Klecks Nutella® zusammensetzen.

4 Garnitur:

Kipferl mit Puderzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Sie können die Kipferl vor dem Backen auch mit Milch bestreichen und mit gehobelten Haselnusskernen bestreuen. In gut schliessenden Dosen kann man die Kipferl etwa 2 Wochen aufbewahren. Ungefüllte Kipferl mit geschmolzenem Nuss-Nougat besprenkeln.