

Nougatkipferl

etwa 50 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 50 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

300 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
2 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
100 g Butter, weich
200 g Dr. Oetker Nuss Nougat (klein
geschnitten)

Glasur:

200 g Dr. Oetker Kuchenglasur
dunkel

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

2 Mürbeteig:

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.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

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 bleistift-dicken Röllchen formen. Die Röllchen zu Kipferl formen und auf das vorbereitete Backblech geben.



In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 10 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 10 Minuten

Den Backvorgang mit den übrigen Kipferln wiederholen.

3 Glasur:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen und die Enden der erkalteten Kipferl darin 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.

