

Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, den 22.11.2024

Burgenländer Kipferl

Für 90-100 Stück

Zutaten:

Für den Teig:

400 g Weizenmehl (Type 550)
25 g frische Hefe
2 TL Zucker
etwas Salz
3 EL Schlagsahne
3 Eigelb (Größe M)
250 g zimmerwarme Butter

Für die Füllung:

3 Eiweiß (Größe M)
1 Prise Salz
250 g Puderzucker
250 g gemahlene Walnuskerne

Außerdem:

Teigkarte
Rollholz / Teigrolle
Mehl für die Arbeitsfläche
runder Ausstecher (Ø 4 cm)
2 Backbleche
Backpapier für die Bleche
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Für den Teig Mehl, Hefe, Zucker, 1 Prise Salz, Sahne, Eigelb und Butter in eine große Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine 7-8 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

2. Teig zu einer Kugel formen und beiseitelegen.

Steffis Tipp: Dieser Hefeteig muss nicht gehen, sondern kann gleich weiterverarbeitet werden.

3. Für die Füllung die Eiweiße mit dem Salz mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine anschlagen, dann den Puderzucker einrieseln lassen und steifschlagen.

4. Arbeitsfläche dünn (!) mit Mehl bestäuben. Hefeteig mit einer Teigkarte in 6 Teile teilen und diese nacheinander jeweils rechteckig (35x20 cm) ausrollen.

5. Rechtecke mit Eischnee bestreichen, dabei rundum einen schmalen Rand frei lassen. Eischnee mit Walnüssen bestreuen.

6. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche jeweils mit Backpapier auslegen.

7. Teigrechtecke jeweils von der langen Seite her aufrollen und mit dem runden Ausstecher etwa 2 cm große Kipferl abstechen. (siehe Video)

Steffis Tipp: Es ist dabei völlig normal, dass die Füllung etwas herausquillt.

8. Kipferl jeweils auf die vorbereiteten Bleche legen.

9. Kipferl auf den Blechen nacheinander im heißen Ofen in der Ofenmitte 13-15 Minuten backen.

10. Kipferl auf den Blechen auf je einem Gitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen und am besten in einer Blechdose luftdicht verpackt aufbewahren.

Steffis Tipp: Die Kipferl halten sich auf jeden Fall 2 Wochen. Wir haben sie aber auch schon nach 3-4 Wochen noch gegessen.