



NOUGATKIPFERL

ZUTATEN: für 40 Stück

Für den Teig:

100 g Niederegger Nougat Nuss
280 g Weizenmehl, Type 405 + 1 EL Mehl zum Arbeiten
120 g weiche Butter
100 g gemahlene, geröstete Haselnüsse
1 Eidotter, Gr. M
70 g Rohrzucker
1 Prise Salz

Zum Bestreuen:

2 Pckg. Vanillezucker
150 g feiner Kristallzucker

ZUBEREITUNG:

1. Nougat im Wasserbad schmelzen. Den Backofen auf 180 Grad, Ober-/Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Weizenmehl, flüssigen Nougat, Butter, Haselnüsse, Eidotter, Rohrzucker und Salz in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Handmixers krümelig vermischen, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig und die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestreuen. Zu einer ca. 40 cm langen Rolle formen. 1 cm breite Teigscheiben abschneiden. Die Scheiben zu Kugeln und zu ca. 11 cm langen Rollen formen. Die Rollen zu den Enden hin gleichmäßig dünn ausformen. Zu Kipferln formen und mit wenig Abstand zueinander auf die Bleche legen.
2. Die Bleche nacheinander in den mittleren Einschub in den vorgeheizten Backofen schieben. Ca. 11 Minuten bei Ober-/Unterhitze backen. Mit Umluft können beide Bleche in den mittleren und unteren Einschub geschoben und bei 160 Grad, 11 Minuten gebacken werden. Bleche herausnehmen.
3. Vanillezucker und Kristallzucker vermischen und in ein Sieb schütten. Die heißen Vanillekipferl mit der Zuckermischung bestreuen. Abkühlen lassen. Die Kipferl vorsichtig von den Blechen nehmen. Den übrigen Zucker vom Backpapier schütten und anderweitig verwenden.
4. Die Nougatkipferl in Dosen zwischen Backpapier schichten. Sie halten 4-5 Wochen. Evtl. vor dem Servieren noch einmal fein mit der Vanillezuckermischung bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

