



IMKEREI Pell

Honig-Nusskipferl



Saisonales aus dem Honigtopf - Edition Januar 2022

Honig-Nusskipferl

für 6 Personen

Teig:

350 g Weizenmehl
150 g Dinkelmehl hell
70 g Bio-Blütenhonig
60 g Butter
14 g frische Hefe
300 ml Haferdrink
oder Milch
1 Prise Salz

Füllung:

ca. 200g geriebene
Walnüsse
ca. 4-5 EL Butter
3-4 EL Bio-
Blütenhonig
0,5 TL Zimt (optional)
optional etw. Rum

Außerdem:

etw. Haferdrink oder
Milch zum
Einstreichen
der rohen Kipferl

Für den Germteig setzen wir erst ein

"Dampfl" an (von den Zutaten die Germ, etw. lauwarmen Haferdrink und etw. Honig vermischen und 20 min. gehen lassen. Damit wird der Teig noch fluffiger. Danach die restlichen Zutaten für den Teig dazu und einen samtigen Germteig herstellen. Diesen dann an einem warmen Ort mit einem feuchten Geschirrtuch zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Nussfülle herstellen indem man die Butter warm macht und alles vermengt. An dieser Stelle den Backofen auf ca. 175-180°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Nun den aufgegangen Kipferlteig holen und in zwei Hälften teilen. Einen Teil nun mit einem Nudelwalcher zu einem dünnen Kreis ausrollen und von der Mitte aus in kleine Ecken schneiden. Auf die einzelnen Eckerl nun je etwas Nussfülle setzen und von der breiten Seite an einrollen und auf ein Blech setzen. Die rohen Kipferl noch mit etw. Haferdrink bestreichen und 20 min. vor dem backen nochmal gehen lassen.

Die Honigkipferl zu guter Letzt ca. 13-14 min. backen, auskühlen lassen und vernaschen.

Perfekt für alle Nuss- & Bio-Honigliebhaber da draußen!

Für mehr Inspirationen folgt uns gerne auf Social Media. Wir freuen uns auch sehr über eine Google Bewertung von euch!

