

Nusskipferl

Zutaten für 64 Nusskipferl:

- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g brauner Zucker
- 160 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 600 g Weizenmehl (405)
- 500 g Butter
- 500 g Magerquark (20 %)
- 1 Prise Salz
- Nougatcreme



Zubereitung Nusskipferl Schritt für Schritt:

1. Haselnüsse, brauner Zucker, Zucker und Zimt miteinander vermischen und anschließend zur Seite stellen.
2. In einer anderen Schüssel, Mehl, Butter und Salz miteinander verrühren.
3. Magerquark hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.
4. Teig in 8 gleichgroße Stücke teilen. Zu Kugeln formen und abgedeckt 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
5. **Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.** Backblech mit Backpapier auslegen.
6. Haselnuss-Zucker-Mischung in 8 Teile aufteilen.
7. 1 Teil auf einem Tisch verteilen. 1 Teigkugel drauflegen und platt drücken. Wenden, so das der Teig großzügig bedeckt ist.
8. Mit einem Nudelholz rund ausrollen (ca. 30 cm Durchmesser).
9. Kreis mit einem Messer oder Pizzaschneider in 8 Stücke schneiden (wie eine Pizza).
10. Jedes Stück am breiten Ende mit Nougatcreme bestreichen.
11. Von der breiten Seite her einrollen und zu Kipferl formen.
12. Vorgang für alle 8 Teigkugeln wiederholen.
13. Nusskipferl auf dem Backpapier verteilen und **20 Minuten** backen.

Rezeptinfos:

- Menge: 64 Stück
- Zubereitungszeit gesamt: ca. 2,5 Stunden
- Schwierigkeitsgrad: mittel

