

Kipferl mit Nuss-Marzipan-Füllung

Gefüllte Plätzchen mit einer leckeren Füllung aus gemahlenen Haselnüssen, Marzipan und Aprikosenkonfitüre

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Füllung:

75 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
1 Eiweiß (Größe M)
100 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse
1 gestr. EL Aprikosenkonfitüre
2 EL Milch
½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma

Knetteig:

300 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (der Größe M)
150 g weiche Butter oder
Margarine
1 - 2 EL Wasser

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)
etwa 2 EL Milch

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Füllung:

Marzipan-Rohmasse klein zupfen, mit dem Eiweiß in einen Rührbecher geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Nüsse, Aprikosenkonfitüre, Milch und Aroma unterrühren und in einen kleinen Gefrierbeutel füllen.

3 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen und Taler (Ø etwa 8 cm) ausstechen. Vom Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und jeweils auf eine Teighälfte spritzen, dabei den Rand frei lassen (Abb.1).



- 4 Teighälften übereinanderklappen, an den Rändern festdrücken (Abb. 2) und die Enden dabei leicht in Kipferlform biegen. Kipferl auf das Backblech legen. Eigelb mit Milch verrühren, Kipferl damit bestreichen und backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Minuten

Die Kipferl mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

5 Bestreuen:

Die Kipferl mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Füllung statt mit Rum-Aroma mit Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt verfeinern.
- Die Kipferl können Sie in einer gut schließenden Dose etwa 2 Wochen aufbewahren.
- Die Füllung lässt sich auch gut mit 2 Teelöffeln auftragen.
- Nach Belieben die Haselnüsse nochmal extra rösten.