

Zutaten für ca. 48 kleine Kipferl:

250 g weiche Butter
50 g Puderzucker
1 Msp. Vanillepulver (oder 1 Pkg. Vanillezucker)
200 g Frischkäse (Typ Philadelphia oder andere)
ca. 370 g Mehl
Prise Salz

Füllung:

120 g Nutella oder anderer Nuss-Nougataufstrich
40 g gemahlene Haselnüsse

Zum Bestreuen:

ca. 150 g gemahlene Haselnüsse und 1 TL Zimt



Zubereitung:

- 1) In einer Rührschüssel mixt ihr die weiche Butter mit dem Puderzucker und der Vanille kurz cremig.
- 2) Fügt portionsweise und unter ständigem Rühren den Frischkäse hinzu (dieser sollte Zimmertemp. haben).
- 3) Vermischt Mehl und Salz und fügt dieses ebenfalls portionsweise hinzu. Verknetet einen kompakten Teig. Knetet nicht zu lange, da Mürbeteig sich nicht zu stark erwärmen darf.
- 4) Teilt den Teig auf 2 Hälften auf und wickelt jede (schön flach gedrückt, damit sie schneller auskühlen) in Frischhaltefolie ein. Stellt die Teigplatten für 1-1,5 h kühl.
- 5) Bevor ihr den Teig bearbeitet, vermischt Haselnüsse und Zimt zum Bestreuen und in einer zweiten Schüssel Nutella mit den dazugehörigen Haselnüssen für die Füllung. Gebt diese in einen Spritzbeutel und schneidet ein ca. 1 cm großes Loch hinein.
- 6) Bestreut eure Arbeitsfläche mit wenig Mehl und viel von der Nuss-Zimt-Mischung. Legt den Teig darauf und bestreut ihn von oben mit den selben Zutaten. Rollt ihn ca. 2 mm dünn auf die Form eines Kreises aus (siehe Video für Details).
- 7) Schneidet den Teig mithilfe einer großen Backform (meine hat 36 cm Durchmesser) zu. So haben die Kipferl später schönere Ränder (dieser Schritt ist aber optional). Bewahrt die Reste auf.
- 8) Schneidet den Kreis in 16 gleich große Dreiecke. An den Rand jedes Dreiecks setzt ihr einen kleinen Streifen von der Füllung, verstreicht diesen ein wenig und rollt die Kipferl auf. Legt sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
- 9) Mit dem zweiten Teig und den Teigresten macht ihr dasselbe. Diese werden verknetet und zu Kipferln geformt.
- 10) Backt sie im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad O/U Hitze ca. 15-18 min. Kleinere Kipferl (z.B jene aus den Teigresten) brauchen ca. 10-12 min. Sie haben dann einen leicht gold-gelben Rand, sind aber ansonsten noch hell.
- 11) Nach dem Auskühlen bestreut ihr sie mit Puderzucker und könnt probieren.

Tipp:

Lagert eure fertigen Kekse in Metallboxen, die ihr mit Küchenrolle auslegt und am besten an einem kühlen, nicht feuchten Ort. Dort halten sie sich mehrere Wochen.

Sastojci za ca. 48 malih kiflica:

250 g omekšalog maslaca
50 g šećera u prahu
na vrh noža vanilije u prahu (ili 1 vanilin šećer)
200 g krem sira (tipa abc ili Philadelphia)
ca. 370 g brašna
prstohvat soli

Fil:

120 g Nutelle ili drugog čoko-lješnjak namaza
40 g mljevenih lješnjaka

Za posipanje i razvaljanje:

ca. 150 g mljevenih lješnjaka i 1 kašičica cimeta



Priprema:

- 1) U posudi za miješanje sjedinite omekšali maslac sa šećerom u prahu i vanilijom i kratko kremasto umutite.
- 2) U nekoliko tura i uz stalno miješanje dodajte krem sir (trebao bi da bude na sobnoj temp.).
- 3) Pomiješajte brašno i so i postepeno umijesite u ostale sastojke, dok ne dobijete kompaktno tijesto. Ne mijesite predugo, jer se prhko testo ne smije previše zagrijati.
- 4) Tijesto podijelite na 2 polovice i svaku (spljoštene da se brže ohlade) umotajte u prozirnu foliju. Stavite u frižider na ca. 1-1,5 h.
- 5) Prije nego što počnete izrađivanjem tijesta, pomiješajte lješnjake sa cimetom za posipanje i u drugoj posudi Nutellu sa odgovarajućom količinom lješnjaka za fil. Stavite fil u špic kesicu i urežite rupicu od otprilike 1 cm.
- 6) Radnu površinu pospite s malo brašna i dosta mješavine lješnjaka i cimeta. Na vrh stavite tijesto i odozgo ga pospite istim sastojcima. Razvaljajte oko 2 mm tanko u oblik kruga (pogledajte video za detalje).
- 7) Tepsijom (moja ima promjer od 36 cm) isjecite tijesto. Tako će kiflice imati ljepše rubove (korak je opcionalan).
- 8) Izrežite krug na 16 trokutića jednake veličine. Na rub svakog trokuta stavite po jednu trakicu fila, malo raspodijelite po tijestu pa zarolajte kiflice. Stavite ih na pleh obložen pek papirom.
- 9) Isto uradite i sa drugom polovicom tijesta. Ostatci od rezanja se također umijese i oblikuju u kiflice.
- 10) Pecite ih u zagrijanoj rerni na 180 stepeni g/d grijači oko 15-18 minuta. Manjim kiflicama (npr. onima od ostataka tijesta) potrebno je oko 10-12 minuta. Tad imaju blago zlatnožute rubove, ali su inače svijetle boje.
- 11) Nakon što se ohlade pospite ih šećerom u prahu i degustirajte.

Savjet:

Gotove keksiće čuvajte u metalnim kutijama, koje ste obložili kuhinjskim papirom i po mogućnosti na hladnom, ne vlažnom mjestu. Tu mogu stajati i nekoliko sedmica.