

WALNUSSKIPFERL

200g Mehl
200g Butter (kalt)
4 EL Zucker
1 Pck Vanillezucker
6 Eigelb
1 Prise Salz

Diese Zutaten schnell zu einem Mürbteig kneten,
2 gleich große Kugeln formen, ca 45 Min in den Kühlschrank
legen.
Aus beiden Kugeln eine längliche Rolle formen,
je in ca 20-25 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln rollen
-
dann 3 Std kalt stellen.

135g frisch gemahlene Walnüsse
135 g Zucker
3 Eiweiß

Für die Füllung Eiweiße steif schlagen, Zucker einrieseln
lassen
und die Walnüsse unterheben.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche die Kugeln handflächengroß
rund ausrollen (schnell arbeiten, damit der Teig nicht warm
und zu weich wird) - ausreichend
Mehl verwenden!
Jeweils 1 TL Füllung darauf setzen, zwei Seiten in der Mitte
zusammendrücken
und so zu Kipferl formen.
Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech setzen.
Ca 3-4 Min bei großer Hitze (225 Grad) backen, dann ca 6-7 Min
bei reduzierter Hitze goldgelb backen.
Noch lauwarm mit reichlich Puderzucker bestäuben.