

Nusskipferl



Nusskipferl

Bei dieser Nascherei haben wir Weizen-Auszugsmehl (Type 400) genommen. So werden sie sehr fluffig und leicht, weil der Germ-teig gut „geht“. Selbstverständlich kann man auch die Hälfte des Mehls mit Weizen- oder Dinkel-Vollkornmehl ersetzen.

2 Tassen **Mehl** (Weizenmehl Type 400)+

1/4 Tasse **Rohrzucker**+

1 Pkg. **Trocken-Hefe** (Germ) in einer Schüssel verrühren und mit

1 guten Schuss (8-10 EL) **Öl** (Raps) und

1/2 – 3/4 Tasse **lauwarmem Wasser** zu einem Teig verkneten, danach zugedeckt stehen lassen, damit der Teig „gehen“ kann. Das heißt, dass die Hefen aus dem Zucker unter anderem CO2 produzieren können und so der Teig luftig und „mehr“ wird. In der Zwischenzeit

1/2 Tasse **Pflanzenmilch** mit

3 EL **Rohrzucker** aufkochen und cirka

1-1 1/2 Tassen gemahlene (**Hasel-**) **Nüsse** und

1TL **Zimt** dazugeben, umrühren und vom Herd nehmen. Die Masse sollte pampig sein.

Danach eine Arbeitsunterlage mit Mehl bestäuben, den Teig (oder Teile davon, wenn die Arbeitsfläche klein ist) mit einem Teigroller oder einer geraden Flasche ausrollen und Dreiecke ausschneiden. Auf eine Seite einen TL Fülle geben, von breit nach klein rollen und die Ecken einbiegen, sodass ein Kipferl entsteht. Einfacher ist es, Schnecken zu machen: Die Fülle auf dem ausgerollten Teig verteilen, einrollen (so gebacken wäre das schon ein Strudel), Scheiben abschneiden und vorsichtig auf ein Blech (mit Backpapier) legen. Gebacken werden die Teile bei 190 Grad für ca 15 Minuten.



Nuss-Schnecken