Sonneninsel
SEEKIRCHEN

Schatzkiste im November 2026

Ein Kipferl kommt selten alleine.

Unser Küchenteam hat das Rezept herausgerückt.
Reste sind eher unwahrscheinlich.



Nusskipferl

Ergibt ca. 19 Kipferl

Zutaten

- 1 Packung Plunderteig (400 g)
- 200 g Walnüsse, fein gerieben
- 100 g brauner Zucker
- 50 g Kristallzucker
- 1 TL Zimt
- 100 g Butter (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen.
2. Walnüsse, braunen Zucker, Kristallzucker und Zimt in einer Schüssel gut miteinander vermischen.
3. Den Plunderteig ausrollen und die 100 g geschmolzene Butter gleichmäßig auf dem gesamten Teig verstreichen.
4. Die vorbereitete Nussmischung gleichmäßig und vollständig auf dem Teig verteilen.
5. Den belegten Teig in ca. 19 kleine Dreiecke schneiden.
6. Die Dreiecke von der breiten Seite zur Spitze hin aufrollen und leicht zu Kipferln formen.
7. Die Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 180 °C Heißluft ca. 15–20 Minuten goldbraun backen.
8. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Nach Belieben mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen!

Spenden ist auch schenken.

Mit eurer Spende ermöglicht ihr krebskranken Kindern und ihren Familien gemeinsame Zeit und Erholung auf der Sonneninsel.

Jetzt spenden

sonneninsel.at/spenden

100 % spendenfinanziert & kostenfrei für Familien.