

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Advent Plätzchen - Pressburger Nussbeugel

Gattung: Backen, Gebäck, Füllung, Advent, Weihnachten

120 g Butter
250 g Mehl
20 g Zucker
15 g Hefe

63 ml Milch
Salz
1 Dotter

Füllung

140 g Zucker
125 ml Wasser
300 g Nusskerne

30 g Butter
1 Ei, zum Bestreichen

Butter wird mit Mehl abgebröselt, mit Zucker, mit in kalter Milch verrührter Hefe, Salz und einem Dotter zu einem Teig verarbeitet, den man gut abknetet und zugedeckt auf dem Brett rasten lässt.

Nach Verlauf von 3/4 Stunden walkt man den Teig aus, schneidet 10 cm lange und 7 cm breite Rechtecke, die man mit Nussfülle belegt, einrollt und zu Kipferln (Beugeln) formt.

Man legt die Beugeln auf ein unbefettetes Blech, bestreicht sie mit Ei, lässt sie an einem lauwarmen Ort aufgehen und trocknen, zieht sie in der Mitte ein wenig auseinander, damit die mit Ei bestrichene Oberfläche kleine Risse bekommt, die ihnen nach dem Backen die bekannte Form und Zeichnung geben, und bäckt sie.

Nussfülle: Zucker wird mit Wasser ein wenig gekocht, mit geriebenen Nusskernen und Butter gut verrührt und auf nassem Blech zu Röllchen geformt.