Nah&Frisch

www.finisfeinstes.at Professional

Maronikipferl

Kuchen & Gebäck Brot&Gebäck



Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Für den Teig alle Zutaten mit einer Küchenmaschine oder per Hand gleichmäßig kneten. Die entstandene „Kugel" in Frischhaltefolie oder Backpapier wickeln und im Kühlschrank für ca. 30 Minuten bis 1 Stunde kühlen lassen.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Creme bis auf die Preiselbeeren mit einem Handmixer gleichmäßig verrühren. Ofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen.

Acht gleichmäßig große Dreiecke schneiden (Fahnen). Diese mit Preiselbeeren bestreichen, dabei die Spitze aussparen. Ca. 1 gehäuften TL Maroni Masse auf der breiten Seite (oben) platzieren. Von dieser ausgehend bis zur Spitze aufrollen. In ein Kipferl formen und die Enden eindrehen. Das Ei mit 1 EL Milch verquirlen und die Kipferl damit bestreichen, Pistazien bestreuen und für ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene goldbraun backen. Warm oder kalt genießen. Wer will kann noch mit Staubzucker toppen.

Zutaten

- Zutaten für 8 Stück
- Teig
- 85 g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt
- 85 g Speisetopfen
- 85 g Butter
- Eine Prise Salz
- Creme
- 120 g leicht gesüßtes Maroni Püree
- 10 g gesiebter Staubzucker
- 1 großzügige Prise Vanillepulver
- 1TL Rum
- Zesten einer 1/4 Bioorange
- 40 g flüssiges Schlagobers
- 80 g Preiselbeeren
- Topping
- 1Ei
- 1 EL Milch
- 1 EL gehackte Pistazien
- Außerdem etwas Mehl für die Arbeitsfläche