

Nußkipferl, vegan



Zutaten:

1 fertiger Blätterteig, vegan

90 ml pflanzliche Milch

halber Würfel frischer Germ

20 dag Dinkelmehl

3 dag Staubzucker

1 Prise Salz

ca. 30 ml Rapsöl

15 dag Walnüsse, gerieben

6 EL pflanzliches Obers

4 EL Dattelsirup (oder anderer Sirup)

2 gehäufte EL Rumrosinen

etwas Zimt und Rum

Zubereitung:

Pflanzliche Milch leicht erwärmen und Germ darin auflösen. Mehl, Zucker, Salz, Milch-Germ-Gemisch und Öl vermischen und so lange kneten, bis er geschmeidig ist. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit Nüsse, Obers, Sirup, Rumrosinen, Zimt und Rum zu einer streichfähigen Masse verrühren.

Auf einer bemehlten Fläche den Germteig auf die Größe des Blätterteiges ausrollen, Blätterteig darauf legen und mit Gabel mehrmals einstechen. Die Teigfläche zusammenklappen und rund ausrollen. Nun Dreiecke zuschneiden, jeweils Nußmasse darauf, zur Spitze hin aufrollen und Kipferl formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei Ober-/Unterhitze 170 Grad C ca. 20 Minuten backen. Noch warm mit Staubzucker bestreuen.