

Kipferl

Für 12 Stück:

- 500g Weizenmehl
- 7g Salz
- 5g Backprofis Bio-Malz
- 50g Feinkristallzucker
- 50g Butter (handwarm)
- 14g Trockenhefe oder 30g frische Hefe
- 280g Milch (36°C)



Alle Zutaten genau abwiegen und den Teig zuerst 3 Minuten langsam und dann 7 Minuten intensiver kneten. Anschließend 15 Minuten zugedeckt rasten lassen. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je 80g auswiegen. Teigstücke rund formen und mit einem Geschirrtuch abdecken und nochmals 15-20 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken. Mit einem Rundholz zu länglichen Teigfladen ausrollen. Von oben herab beginnend mit der Hand einrollen, leicht ziehen, so dass eine schöne Wicklung entsteht.

Anschließend zu Kipferln formen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, darauf achten, dass der Spitz nach unten liegt. Die Kipferln leicht mit Wasser besprühen und zugedeckt bei Raumtemperatur etwas 25-35 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 195°C Heißluft vorheizen. Vor dem Backen die Kipferln gut mit Wasser besprühen. Im Ofen goldbraun backen.

Sind auch sehr schmackhaft mit Nussfüllung!

Nussfüllung:

Geriebene Nüsse, Brösel, Zucker und Zimt in erwärmter Sahne verrühren.

Gutes Gelingen wünscht Manuela Berchtold

www.ferienwohnungsschwarzenberg.at