

1/3 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Frühstück Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig

32 Stück



Zutaten

1 KG	Weizenmehl
10 G	Salz
1 WÜRFEL	Germ (42g)
375 ML	lauwarme Milch
120 G	Zucker
140 G	Butter (weich bis flüssig)
3	Eier

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung bilden.
2. Germ in die Vertiefung bröseln, etwas Milch über die Germ gießen und so die Germ auflösen.
3. Restliche Milch, Butter, Eier und Salz dazu geben.
4. Alles zuerst verrühren, dann verkneten, am besten mit der Küchenmaschine.
5. Den Teig auf der Arbeitsfläche in vier Teile teilen, jeden Teil zu einer Kugel formen.
6. Mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 45 min gehen lassen.

Schokokipferl

2/3 Fülle

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Frühstück Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig

32 Stück



Zutaten

200 G	Nuss-Nougat-Creme
100 G	Frischkäse
50 G	geriebene Haselnüsse
1	Ei zum Bestreichen

Zubereitung

1. Für die Fülle alle Zutaten verrühren.

3/3 Fertigstellung

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Frühstück Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig

32 Stück



Zubereitung

1. Die erste Kugel zu einem Kreis ausrollen, wie eine Pizza in acht Dreiecke teilen.
2. Auf jedes Dreieck einen Löffel Fülle geben.
3. Vom Rand Richtung Mitte einrollen und zu Kipferl formen.
4. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, noch 15 min rasten lassen,
5. Mit Ei bestreichen und bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.
6. Mit den restlichen drei Kugeln gleich verfahren.