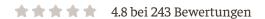
## FRÜHSTÜCKSKIPFERL















Den Teig könnt ihr schon am Vorabend zubereiten und am nächsten Morgen werden daraus herrliche Frühstückskipferl – und

das ganz ohne frühes Aufstehen...



## Zubereitung

Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1
(https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess
/) ) in einer Rührschüssel Wasser und Milch miteinander
verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ
daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die
zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten
Teig kneten. Anschließend den Teig über Nacht im
Kühlschrank in einer großen Schüssel zugedeckt (z.B. mit
eine Frischhaltefolie) rasten lassen.



Am nächsten Morgen den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in 2 gleich große Stücke aufteilen. Die Stücke zu Kugeln formen und diese kurz rasten lassen. Die Kugeln rund ausrollen (30 cm) und jeden Kreis in 6 gleich große Dreiecke aufteilen. Kipferl formen und diese mit Wasser besprühen.





## Zutaten FÜR 12 KIPFERL

## **TEIG**

70 g Zucker

150 g	kaltes Wasser
150 g	kalte Milch
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
10 g	frische Germ
70 g	zimmerwarme Butter