FRÜHSTÜCKSKIPFERL

4.8 bei 252 Bewertungen

20 min | Germteig | Heißluft | 220 Grad | 15 min

Den Teig könnt ihr schon am Vorabend zubereiten und am nächsten Morgen werden daraus herrliche Frühstückskipferl – und das ganz ohne frühes Aufstehen...

Zubereitung

1. 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.

2. 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.

3. Die Kipferl bei 220 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 13–15 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 12 KIPFERL

TEIG

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