DINKEL-BRIOCHE

★★★★ 4.9 bei 115 Bewertungen













Ob zum Frühstück oder auch als kleine Jause zwischendurch – diese Kipferl sind immer ein Hit!

Zubereitung

Für den süßen Germteig (> Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess /)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei 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 zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.







Die so erhaltenen Dreiecke jetzt von der breiten zur schmalen Seite hin aufrollen und zu Kipferl formen.







Zutaten für 24 kipferl

TEIG

250 g	lauwarme Milch
620 g	Dinkelmehl 700
1 Stk.	Ei
70 g	Zucker
42 g	Germ (=1 Würfel)
7 g	Salz
100 g	zimmerwarme Butter

1 Ei zum Bestreichen Hagelzucker



Diese mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Dann nochmals kurz – ca. 10 Minuten – gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.



