MARMELADEKIPFERL

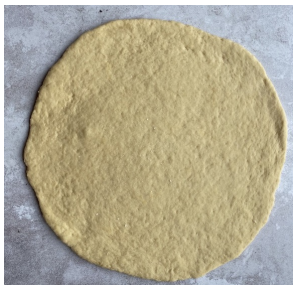
4.8 bei 177 Bewertungen

40 min | Süßer Topfenteig | Heißluft | 170 Grad | 15 min

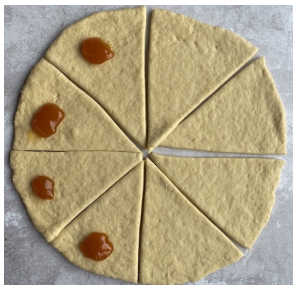
Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens zu einem glatten, eher festen Teig verrühren.

2. Den Teig anschließend rund ausrollen und in 8 Dreiecke aufteilen.



3. Auf jedes Stück einen 1 TL Marmelade geben und zu einem Kipferl aufrollen.



4. Anschließend mit dem verquirlten Ei bestreichen und bei 170 Grad ca. 15-20 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 8 KIPFERL

TEIG

30 g	Milch
250 g	Weizenmehl 700
125 g	Topfen
15 g	Öl
1	Ei
60 g	Zucker
8 g	Backpulver

FÜLLE

100 g	Marillenmarmelade

1 Ei zum Bestreichen
Staubzucker zum Bestreuen

5 Danach noch mit Staubzucker bestreuen und genießen!!