

MARMELADEKIPFERL

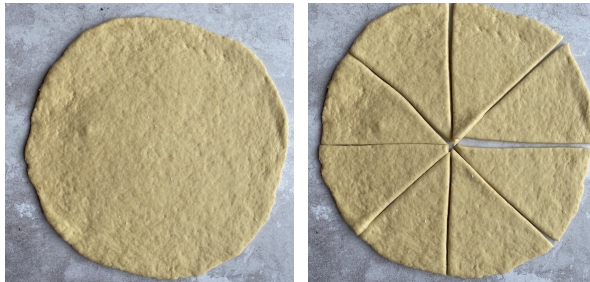
★★★★★ 4.8 bei 177 Bewertungen



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.

Backen
mit
Christina



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!!