

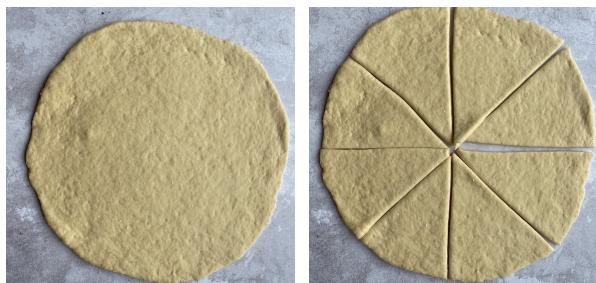
# MARMELADEKIPFERL

★★★★★ 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.



## 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!!