

MARMELADE KIPFERL

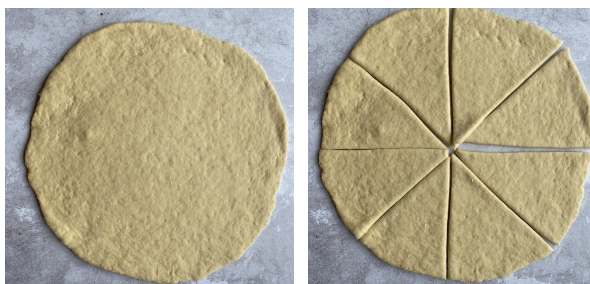
★★★★★ 4.8 bei 126 Bewertungen



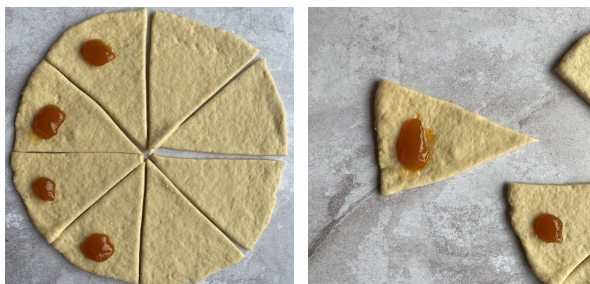
Backen
mit
Christina

Zubereitung

- 1 Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und daraus mit Hilfe eines „Flachrührers“ (so heißt es bei meiner Kitchen Aid, andere sagen dazu auch „K-Haken“ oder „Bischof“) zu einem glatten, eher festen Teig verrühren. Wer keine Küchenmaschine besitzt, der kann den Teig natürlich auch mit den Händen zubereiten.
- 2 Den Teig anschließend rund ausrollen und in 8 Stücke 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.

Danach noch mit Staubzucker bestreuen und genießen!!



Zutaten

FÜR 8 KIPFERL

SÜSSER TOPFENTEIG

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

