MÜRBE KIPFERL

4.7 bei 54 Bewertungen

45 min | Süßer Germteig | Heißluft | 170 Grad | 20 min



Zubereitung

1. Für den mürben Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)) in einer Rührschüssel die kalte Milch mit Ei und Dotter 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.

   WICHTIG: Dieser Teig soll nicht rasten, sondern sofort weiterverarbeitet werden.

2. Den Teig zu zwei Kugeln formen. Die Kugeln zu dünnen Kreisen ausrollen.

3. Anschließend jede Kugel in 8 „Tortenstücke“ aufteilen. (Dies funktioniert super mit dem Tortenteiler) (https://www.backenmitchristina.at/produkt/tortenteiler/)

4. Einen Teelöffel Marmelade auf das breite Ende jedes Dreiecks geben und zu Kipferln aufrollen.

5. Die Kipferl mit verquirltem Ei bestreichen und dann sofort im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 20 Minuten goldgelb backen.

Zutaten

FÜR 16 KIPFERL

TEIG

120 g	kalte Milch
430 g	Weizenmehl 700
20 g	frische Germ
5 g	Salz
50 g	Zucker
1	Ei
1	Dotter
200 g	zimmerwarme Butter

FÜLLE

200 g	Marillenmarmelade