

MÜRBE KIPFERL

★★★★★ 4.9 bei 37 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen kalten Germteig zubereiten. Dieser Teig soll nicht rasten, sondern sofort weiterverarbeitet werden.
- 2 Den Teig zu zwei Kugeln formen. Die Kugeln dünn und rund ausrollen.

Anschließend jede Kugeln in 8 „Tortenstücke“ aufteilen.
(Dies funktioniert super mit dem [Tortenteiler](https://www.backenmitchristina.at/produkt/tortenteiler/)
(<https://www.backenmitchristina.at/produkt/tortenteiler/>))
- 3 Einen Löffel Marmelade auf das breite Ende jedes Teigstücks geben und danach von dort weg zu einem Kipferl aufrollen.
- 4 Danach die Kipferl auf ein Backblech legen, mit einem verquirlten Ei bestreichen und dann sofort im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Heißluft ca 20 Minuten goldgelb backen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

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 handwarme Butter

FÜLLE

- 200 g Marillenmarmelade