

Briochekipferl

Mit diesem Rezept kannst du leckere Frühstückskipferl ganz einfach selber backen.

Dazu brauchst du:

- 1/8 l lauwarme Milch
- 1 Packung Trockengerst
- 400 g glattes Mehl
- 200 g zerlassene Butter
- 2 Eier
- 60 g Kristallzucker
- Prise Salz
- Geriebene Zitronenschale

- 1 Ei zum Bestreichen
- Hagelzucker zum Bestreuen



- 1) Zuerst verrührst du alle Zutaten mit dem Mixer (Knethaken) zu einem festen Teig.
- 2) Dann deckst du die Rührschüssel mit einem Deckel oder einem Tuch zu und lässt den Teig 2 Stunden an einem warmen Ort gehen.
- 3) Danach gibst du etwas Mehl auf die Arbeitsfläche und rollst den Teig kreisförmig, wie eine Pizza, aus. Der Teig soll etwa 5mm dick sein. Jetzt schneidest du den Kreis in mehrere kleine Dreiecke. Damit du daraus schöne Kipferl formen kannst, beginnst du bei der Außenseite eines Dreiecks und rollst es bis zur Mitte hin auf. Das machst du mit allen Dreiecken so und legst sie dann auf ein Backblech (Backpapier nicht vergessen).



(Quelle: <http://www.candid-moments.at/zuckerkipferl>, 17.04.2020)

- 4) Anschließend bestreichst du die Kipferl mit einem verquirlten Ei und bestreust sie mit Hagelzucker.
Jetzt müssen die Kipferl nochmal eine halbe Stunde gehen, bevor sie gebacken werden.
- 5) Danach gibst du die Kipferl bei 170 Grad Heißluft ins vorgeheizte Backrohr und nach etwa 20 Minuten sind sie fertig gebacken.

Gutes Gelingen wünscht Valentina :)