



Briochekipferl

Ein herrlich mürbes Kipferl Rezept

*Die Briochekipferl schmecken am besten mit selbstgemachter Marmelade
(<https://www.kochenundkueche.com/marmelade-einkochen-und-einwecken>).*



Beschreibung der Zubereitung

Für die **Briochekipferl** das Mehl in eine Schüssel sieben, Germ in lauwarmer Milch auflösen und zugießen. Butter klein schneiden und mit Eidottern, Zucker und Salz in die Schüssel geben. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten, dann den Teig zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie abgedeckt 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Teig in 16 Stücke teilen*, diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst „dreieckig“ (oben breit, unten schmal) ausrollen. Von der breiten Seite aus den Teig einrollen, dabei die schmale Spitze des Teiges mit einer Hand nach unten ziehen.

Die Teigrollen zu Kipferln biegen, mit dem Schluss nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Danach die **Briochekipferl** mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen, im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 15–20 Minuten backen.

* Man kann den Teig auch im Ganzen auf einer bemehlten Arbeitsfläche

zu einem Rechteck (80 x 40 cm) ausrollen, der Länge nach in zwei Streifen schneiden und aus jedem Streifen 8 Dreiecke schneiden oder man rollt den Teig zu einem großen Kreis aus und schneidet diesen wie eine Torte in 16 Dreiecke.

Aus dem Buch:



ISBN 978-3-7020-1709-5

BROT, GEBÄCK & BROTAUFSTRICHE

Die besten 106 Rezepte

128 Seiten, durchgehend farbig bebildert,

Großformat, 21 x 28 cm, Hardcover

€ 16,90

HIER BESTELLEN! (<https://www.buecherquelle.at>

/shop/brot-gebaeck-brotaufstriche/)

Kochen & Küche 03/2018

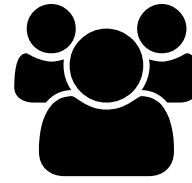
Zutaten für 16 Person(en)

500 g	Mehl
1	Würfel Germ
250 ml	Milch, lauwarm
200 g	Butter
3	Eidotter
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Ei zum Bestreichen
	Hagelzucker zum Bestreuen



281

KALORIEN PRO PORTION



16

PERSON(EN)
