

DEIN ANKER

SEIT 130 JAHREN.



BUTTERMILCH-KIPFERL

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

1 Würfel Hefe

650g Weizenmehl

400ml Buttermilch

150g Zucker

150g zerlassene Butter

1 Pkg. Vanillezucker

Saft einer halben Zitrone

1 Prise Salz

UND SO GEHT'S:

1. Hefe zerbröckeln und mit den restlichen Zutaten in der Küchenmaschine oder mit der Hand zu einem glatten Teig kneten. Mit Mehl zu einer Kugel formen und zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
2. Nochmals durchkneten und weitere 30 Minuten ruhen lassen.
3. Den Teig in zwei Teile teilen und jeden Teil (ungefähr 80x20cm) ausrollen, in 5 gleich große Streifen schneiden und diese nochmals diagonal schneiden, sodass Dreiecke entstehen.
4. Diese Dreiecke an der breiten Seite beginnend zu Kipferl einrollen.
5. Die Kipferl nochmals 45 Minuten gehen lassen (der Teig soll locker sein, wenn man mit dem Finger darauf drückt).
6. Im vorgeheizten Ofen bei 190°C Ober-/Unterhitze 15-20 Minuten goldbraun backen.



Emre, 2. Lehrjahr