

Dinkel-Marmelade-Kipferl (neu)

aus Schönwiese's Backstube

Zutaten

Rezept für ca. 10 Stück

- × 500 g Dinkelmehl
- × Prise Salz
- × 100 g Butter (weich)
- × 250 ml Milch (lauwarm)
- × 1 Dotter
- × 1 Pkg frischer Germ
- × 1 Zitrone, Schale davon

- × Marmelade

- × etwas Milch
- × Mandelblättchen

Aus der

„Weibsi bäckt“ Backbuchserie!

<https://weibsi.com>

Zubereitung

Das Mehl mit einer Prise Salz vermischen und aus allen angegebenen Zutaten einen glatten Teig kneten.



Der Germ kann einfach zum Teig dazu gebröselst werden.

Die Zitronenschale sorgt für einen frischen Geschmack.

Den Germteig in einer Schüssel an einem warmen Ort „gehen“ lassen (ich mache dies in der Abwasch, wo ich etwas heißes Wasser einlasse). Wenn der Deckel der Germteigschüssel aufspringt, den Teig noch einmal „durchrühren“, wieder verschließen und noch einmal „gehen“ lassen.

Die Teigstücke zu ca. 90g auswiegen und Kugeln schleifen, diese zugedeckt noch einmal etwas rasten lassen.

Anschließend längliche Teigstücke ausrollen, diese mit Marmelade füllen (Achtung, nicht zu viel verwenden, sonst läuft die Marmelade aus), zu Kipferl formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Kipferl mit etwas Milch bestreichen und mit Mandelblättchen belegen. Die Kipferl werden bei ca. 170°Grad für ca. 20 Minuten goldbraun gebacken. Auch wenn es schwer fällt ☺ - die Kipferl ausgekühlt vernaschen.

*Der Teig kommt tatsächlich ohne Zucker aus!
Schmecken sicher auch mit einer Mohn- oder Nussfülle, mit Nutella oder gar pikant gefüllt!*