

Kipfel

Zutaten (für ca. 28 Kipfel):

1000g	Mehl
¼ L	Milch
1	Hefe
1-2 TL	Salz
1 Prise	Zucker
3	Eier (1 Ei zum einpinseln)
150g	Butter (mehr, wenn sie knuspriger werden sollen)

Zubereitung:

Aus dem Mehl, Hefe, der Prise Zucker und warmer Milch einen Vorteig zubereiten. Dazu das Mehl in eine Schüssel geben, Hefe zerdrücken und auf das Mehl geben. Die Prise Zucker und etwas (ca. 1-2cl) warme Milch auf die Hefe gießen. Etwas gehen lassen.

Dann mit den restlichen Zutaten (Achtung: 1 Ei übrig lassen, um die Kipfel zu bestreichen) dazu mischen und einen Teig kneten. Wieder gehen lassen, bis der Teig ungefähr die doppelte Menge erreicht hat. Den Teig (bei dieser Zutatenmenge) auf 7 gleichmäßige Teile aufteilen und „Knödel“ formen. Den ersten Knödel - wie auf Bild gezeigt - mit dem Nudelholz ausrollen.



Nun den Teig 1x längs und 1x quer durchschneiden und zur Seite legen.



Das erste Teil nehmen und (wie auf dem Bild rot angedeutet) mit den Händen in eine dreieckige Form ziehen. (nur ungefähr, das Geodreieck kann in der Tasche bleiben...)
Das Teig-Dreieck zum Rollen vor Dich legen.



Jetzt den Teig umlegen und...

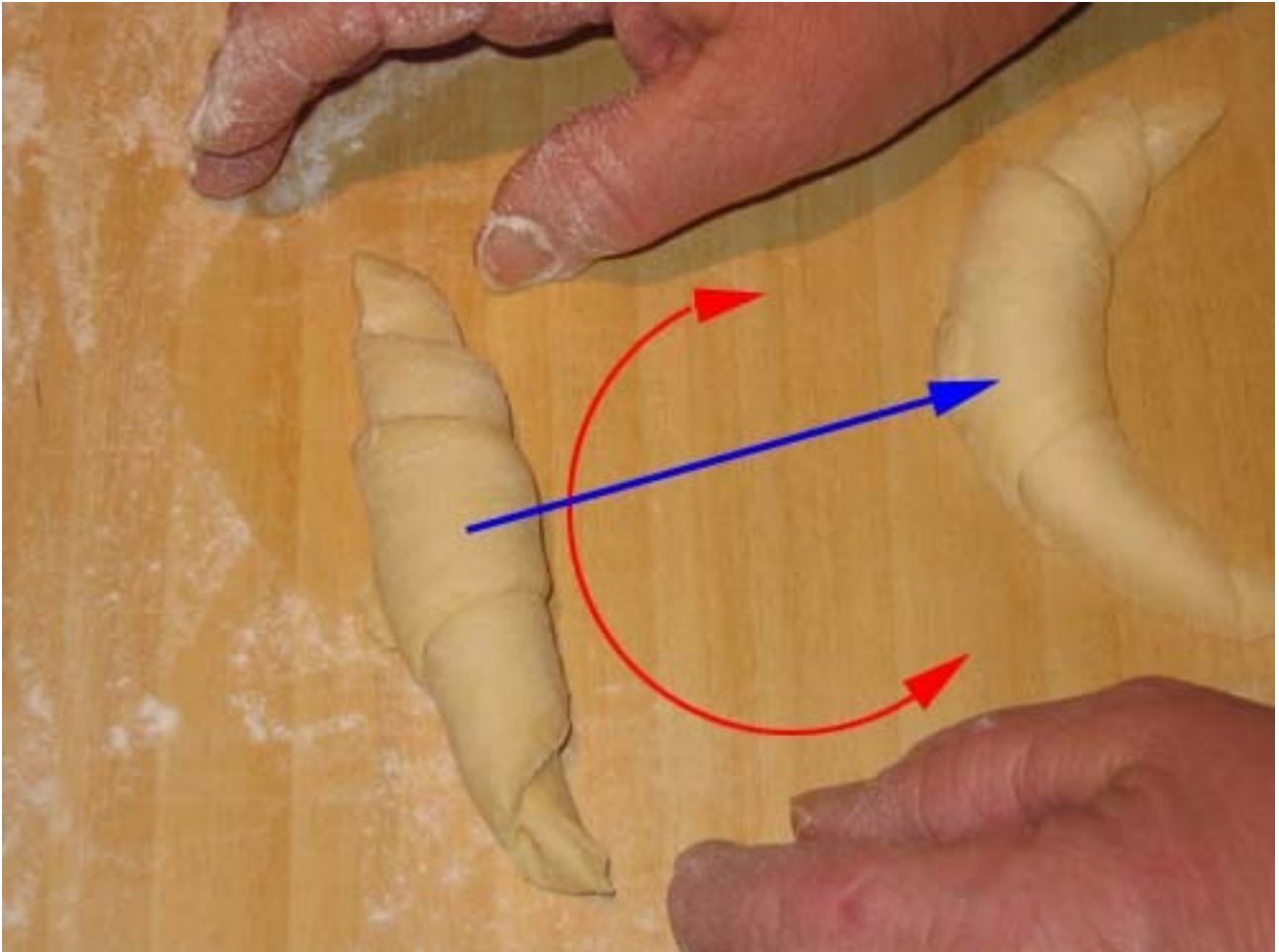


sobald die erste Lage hält, mit der einen Hand an der Spitze halten und mit der anderen zur Spitze hin aufrollen. Dabei die Spitze etwas „ziehen“.



Wenn das geklappt hat, sollte jetzt eine kleine Teigrolle vor Dir liegen. Diese mit den Händen in eine Hörnchen-Form bringen und auf ein gefettetes Backblech oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Mit den anderen 3 Teilen der ersten Knödel / den restlichen Teig-Knödeln wiederholen.
Nun solltest Du 28 Kipfel auf dem Backblech haben.



Das übrige Ei mit einer Gabel zerschlagen und die Kipfel damit auf der Oberseite bestreichen.



Nun Salz oder / und Kümmel auf die Kipfel streuen.



Jetzt kommt das ganze - je nach Herd - bei 170°C (Umluft) in den Backofen.
Die Backzeit ist abhängig von dem Ofen und der Dicke der Kipfel. Sie sollten eine goldgelbe Farbe haben.

Das Ergebnis sollte dann ungefähr so aussehen:



Guten Appetit!