

DINKEL-BRIOCHE

★★★★★ 4.9 bei 111 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 50 min



Süßer
Germteig



Heißluft



180 Grad



20 min



Ob zum Frühstück oder auch als kleine Jause zwischendurch – diese Kipferl sind immer ein Hit!

Zubereitung

1 Für den süßen Germteig (> [Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

2 Danach den Teig in zwei Teile teilen und zu Kugeln schleifen. Jede Kugel rund auswalken und anschließend mit einem Tortenteiler in 12 gleich große Stücke aufteilen.



3 Die so erhaltenen Dreiecke jetzt von der breiten zur schmalen Seite hin aufrollen und zu Kipferl formen.



Zutaten

FÜR 24 KIPFERL

TEIG

250 g	lauwarme Milch
620 g	Dinkelmehl 700
1 Stk.	Ei
70 g	Zucker
42 g	Germ (=1 Würfel)
7 g	Salz
100 g	zimmerwarme Butter

- 1 Ei zum Bestreichen
Hagelzucker

- 4 Diese mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Dann nochmals kurz – ca. 10 Minuten – gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

