

# MARMELADEKIPFERL

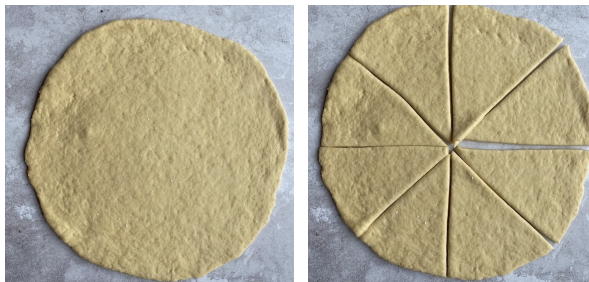
★★★★★ 4.8 bei 167 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina

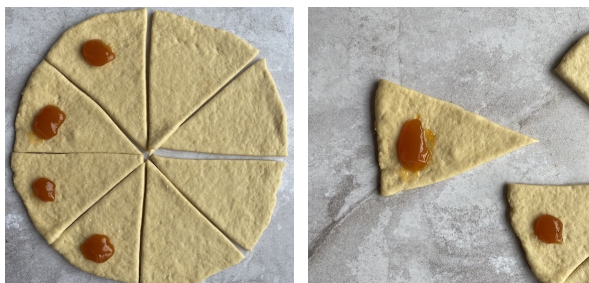


## Zubereitung

- 1 Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens zu einem glatten, eher festen Teig verrühren.
- 2 Den Teig anschließend rund ausrollen und in 8 Dreiecke aufteilen.



- 3 Auf jedes Stück einen 1 TL Marmelade geben und zu einem Kipferl aufrollen.



- 4 Anschließend mit dem verquirlten Ei bestreichen und bei 170 Grad ca. 15-20 Minuten backen.

## Zutaten

### FÜR 8 KIPFERL

#### TEIG

- 30 g Milch
- 250 g Weizenmehl 700
- 125 g Topfen
- 15 g Öl
- 1 Ei
- 60 g Zucker
- 8 g Backpulver

#### FÜLLE

- 100 g Marillenmarmelade

- 1 Ei zum Bestreichen  
Staubzucker zum Bestreuen



5

Danach noch mit Staubzucker bestreuen und genießen!!