

# MÜRBE KIPFERL

★★★★★ 4.8 bei 52 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

**1** Für den mürben Germteig (>[Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)  
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die kalte Milch mit Ei und Dotter 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.

WICHTIG: Dieser Teig soll nicht rasten, sondern sofort weiterverarbeitet werden.

**2** Den Teig zu zwei Kugeln formen. Die Kugeln zu dünnen Kreisen ausrollen.

**3** Anschließend jede Kugel in 8 „Tortenteiler“ aufteilen. (Dies funktioniert super mit dem [Tortenteiler](https://www.backenmitchristina.at/produkt/tortenteiler/))  
(<https://www.backenmitchristina.at/produkt/tortenteiler/>)

**4** Einen Teelöffel Marmelade auf das breite Ende jedes Dreiecks geben und zu Kipferln aufrollen.

**5** Die Kipferl mit verquirltem Ei bestreichen und dann sofort im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 20 Minuten goldgelb backen.

## Zutaten

### FÜR 16 KIPFERL

#### TEIG

120 g kalte Milch  
430 g Weizenmehl 700  
20 g frische Germ  
5 g Salz  
50 g Zucker  
1 Ei  
1 Dotter  
200 g zimmerwarme Butter

#### FÜLLE

200 g Marillenmarmelade