

Brioche Kipferl

Zutaten:

- 500 g Mehl
 - 35 g Germ
 - 250 ml Milch
 - 200 g Butter
 - 3 Eidotter
 - 70 g Kristallzucker
 - 30 g Honig
 - 1 Prise Salz
-
- 1 Ei zum Bestreichen
 - Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, die Germ in lauwarmer Milch auflösen und zum Mehl geben. Die Butter klein schneiden und mit Eidottern, Zucker und Salz in die Schüssel geben. Mit den Knethaken des Handmixers oder der Küchenmaschine zu einem glatten, geschmeidigem Teig kneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie abgedeckt 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 80 x 40 cm ausrollen und der Länge nach in zwei Streifen schneiden, aus jedem Streifen 8 Dreiecke schneiden und diese von der langen Seite aus zu Kipferln formen, mit der Spitze (Schluss) nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Dann 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Danach die Kipferln mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen, im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 15–20 Minuten goldgelb backen.

Gutes Gelingen wünscht Euch Eure Gudrun von Mödling