

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

1 kg	Mehl
80 g	Zucker
80 g	Butter
40 g	Germ
600 ml	Milch
1 Pkg.	Vanillezucker
	Salz

Mein persönlicher Tipp

Die Teigplatten zu schönen langen Stangen (18 cm) einrollen und dann zu einem Kipferl formen.:

Margarete Auer

Seminarbäuerin aus Kumberg

Quellen:

- Eva Maria Lipp: Seminarrezept

Godnkipferln - Patenkipferl

Zubereitung**... für 2 große Kipferln:**

- Germteig bereiten und aufgehen lassen.
- Teig nochmals durchkneten und in 2 gleichgroße Stücke teilen.
- Diese zu glatten Kugeln schleifen und nochmals leicht aufgehen lassen.
- Kugeln zu Zungen ausrollen und wie für die Salzstangerln einrollen.
- Diese Stangerln zu Kipferln formen, mit Ei bestreichen, gut aufgehen lassen und bei 210 °C fallend auf 170 °C ca. 30 Minuten backen.

Info

- Diese Kipferln sind in Teilen der Steiermark das Ostergeschenk für die Patenkinder.



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ressort für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

