



#### 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.