



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

1 kg Weizenmehl
42 g Frischhefe
125 g Butter
125 g Zucker
500 ml Milch
2 Eier
10 g Salz
1 Pkg. Vanillezucker

Mein persönlicher Tipp

Teiglinge für Stränge immer zuerst zu Kugeln schleifen, damit gleichmäßige Stränge entstehen.



Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und Kochschulleiterin in Leoben



Quellen:



Eva Maria Lipp: Seminarrezept

Martinibrezen



Foto: Ing. Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

... für 24 Stück:

- Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine kleine Grube machen.
- Den Frischgerm (1 Würfel) einbröseln, mit 20 g Zucker und 100 ml Milch mit etwas Mehl verrühren und dann das Dampfli zugedeckt aufgehen lassen.
- Inzwischen die Butter in einem entsprechenden Topf zerlassen und vom Herd nehmen.
- Milch in den Topf hineingießen und Zucker, Salz und Vanillezucker zufügen.
- Alles gut verrühren und zuletzt noch die Eier einquirlen.
- Die gesamte Flüssigkeit zum Mehl geben und daraus einen schön glatten Teig kneten.
- Diesen Teig einmal gut aufgehen lassen.
- Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 24 gleich große Stücke teilen und diese zu Kugeln schleifen.
- Kurz entspannen lassen.
- Jede Kugel in zwei Teile teilen und jeweils zu einem Strang in der Länge von 15 cm ausrollen.
- Diese Stränge zu Kipferl legen und miteinander verschlingen, damit sie später beim Essen geteilt werden können.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit versprudeltem Ei bestreichen und noch ca. 10 Minuten aufgehen lassen.
- Dann im vorgeheizten Backrohr bei 160°C 18 Minuten goldbraun backen.



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
Landesförderungs-
fonds für die
Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

