


Hefe- Kipferl mit Schokofüllung

 Schwierigkeitsgrad
leicht

 Zubereitungszeit
25 Minuten

 Gärzeit
50 Minuten

 Backzeit
15 Minuten

 Temperatur
180° O/U

 Portion/ Größe
15 Stück

Zutaten

1 Pkg. Küchenmeister süße Brotmischung

1 Ei

50 g weiche Butter/ Margarine

250 ml lauwarme Milch

Füllung

100 g Butter/ Margarine

30 g Backkakao

50 g Rohrzucker

2 Tl. Tonka- Zucker

1 Pkg. Vanillezucker (optional Bourbon)

Außerdem

1 Eigelb mit ein wenig Milch



Zubereitung

Die süße Brotmischung in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Die Maschine auf langsamer Stufe einschalten. Das ganze Ei und die weiche Butter sowie nach und nach die lauwarme Milch hinzugeben. Zu einem glatten Teig kneten lassen. Das dauert ca. 10 Minuten.

Danach den Teig aus der Schüssel holen, kurz mit den Händen durchkneten und auf ca. 15 gleichgroße Stücke aufteilen. Bei mir waren es pro Stück 50 Gramm Teig. Die Teiglinge einzeln durchkneten, rundwirken und auf eine bemehlte Fläche (nicht zu nah) nebeneinander legen. Zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung die Butter in der Mikrowelle schmelzen lassen und mit den restlichen Zutaten zu einer streichfähigen Masse verarbeiten.

Den Ofen auf 180° O/U vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Teiglinge einzeln dreieckig ausrollen. Je 1-2 Teelöffel Füllung gleichmäßig darauf verteilen und glattstreichen. Die Dreiecke von der breiten Seite her zur Spitze hin aufrollen. Auf das Blech legen und mit der Milch-Ei-Mischung bestreichen.

Nochmal 20 Minuten ruhen lassen.

Nochmal mit dem Ei bepinseln und ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

