



IMKEREI Pell

Honig-Frühstückskipferl



Saisonales aus dem Honigtopf - Edition Mai 2023

Honig-Frühstückskipferl

für ca. 12 Kipferl

Zutaten - Vorteig

125g Weizenmehl
(W700)

125g Milch

18g frische Germ

Hauptteig

400g Weizenmehl
(W700)

160g Milch

40g Butter

60g Bio-Honig

9g Salz

16g Vanillezucker

2g Zitronenschale

Zum Aufarbeiten

1 Ei

etwas Roggenmehl

Für den **Vorteig** das Weizenmehl, die nicht ganz kalte Milch und die Germ vermischen und zugedeckt 1-2 Stunden reifen lassen.

Dann alle Zutaten des **Hauptteiges** zum Vorteig hinzugeben und ca. 8 Minuten kneten (Zu Beginn langsam und am Ende etwas schneller). Der Teig sollte sich dann gut vom Schüsselrand lösen lassen. Den Teig dann 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Im Anschluss den Teig in ca. 80g schwere Stücke teilen und rundschleifen. Dann die Teiglinge wieder 30 Minuten gehen lassen. Und nun die Teiglinge in etwas Roggenmehl tauchen und zu ovalen Fladen ausrollen und auf einer mehlfreien Fläche zu Kipferl rollen (Schluss nach unten). Jetzt die Kipferl mit Backpapier aufs Backblech legen und mit verquirlten Ei bestreichen. Diese müssen nun noch 30 Minuten rasten. Inzwischen schon den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Und zum Schluss ab mit den Kipferl in den **Ofen** und für ca. 18 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Tipp: Man kann die Kipferl auch am Vortag fertig vorbereiten und dann in den Kühlschrank geben. Am nächsten Morgen vor dem Frühstück dann einfach in den Backofen schieben.

Für mehr Inspirationen folgt uns gerne auf Social Media. Wir freuen uns auch sehr über eine Google Bewertung von euch!

