

Martinikipferl

Zutaten für ca. 14 Kipferl

250 g Weizenmehl
250 g Dinkelmehl
5 g Salz
1 Würfel Germ
70 g Zucker
70 g Butter
2 Dotter
250 ml Milch

Alle Zutaten zu einem weichen Germteig verarbeiten und ca. 20 min. rasten lassen.

Teiglinge zu je 75g auswiegen und oval ausrollen. Danach zu einer Stange aufdrehen und zu einem Kipferl biegen.

Mit Ei bepinseln. Evt. mit Mandelblättchen bestreuen.

Heißluft, 180° Grad, ca. 20 min. backen.