



## Germteig Kipferl

### Zutaten für ca. 10 Kipferl:

500 g Mehl  
100 g geschmolzene Butter  
200 ml warme Milch  
1 Eidotter  
50 g Honig  
1 Pkg. Germ  
2 Pkg. Backpulver  
  
1 Ei  
1 kleine Tasse Milch

### Zubereitung:

Mehl mit Backpulver und Germ vermischen. Geschmolzene Butter, Milch, Honig und Eidotter unterrühren und zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ruhen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Noch einmal durchkneten und mit einem Teigroller ca. 1 cm dick kreisförmig ausrollen.

Der Teig sollte nun wie eine Pizza vor einem liegen, sodass man problemlos Pizza-Dreiecke schneiden kann. Diese Dreiecke jeweils vom breiten Ende zur Spitze hin locker aber bestimmt einrollen. So entstehen kleine Rollen, die ihr nur mehr zu Kipferl biegen müsst.

Ei und Milch verquirlen. Kipferl an der Oberseite damit bestreichen. Kipferl auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech locker verteilen. Im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C 15 - 20 Minuten backen.