



# MÜRBE RAHMKIPFERL MIT POWIDL

Für ca. 60 kleinere Kipferl

## Für den Teig:

500 g Mehl  
½ Pkg. Backpulver (8 g)  
250 g zimmerwarme Butter  
Prise Salz  
½ TL Vanillepulver oder 1 Pkg Vanillezucker  
½ TL Zitronen- und Orangenschalenabrieb  
1 Ei  
250 ml zimmerwarmer Sauerrahm



## Füllungen:

Marmelade (z.B Pflaumenmarmelade/Powidl)

## Zubereitung:

- 1) Entnehmt von dem Mehl ca. 3-4 gehäufte EL und vermischt sie mit dem Backpulver in einer Schüssel. Stellt diese und das restliche Mehl zur Seite.
- 2) Rührt die Butter, das Salz, Vanillepulver und den Zitronen- und Orangenschalenabrieb mit dem Mixer auf höchster Stufe cremig.
- 3) Fügt das Ei und den Sauerrahm hinzu. Rührt weiter bis sich alles vermengt hat.
- 4) Knetet per Hand oder mit der Küchenmaschine (ich knete gerne mit der Hand, weil ich dann ein besseres Gefühl dafür habe, wieviel Mehl der Teig wirklich benötigt) zunächst den Teil Mehl ein, den ihr mit dem Backpulver vermischt habt. Dann folgt das restliche Mehl und zwar portionsweise. Abhängig von der Sorte Mehl und Butter, die ihr verwendet, kann es sein, dass ihr etwas mehr oder weniger davon benötigt. Es sind meist zwischen 480 und 500 g. Dann ist der Teig schön kompakt, löst sich vom Schüsselrand und klebt nicht mehr.
- 5) Gebt den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche, knetet ihn kurz durch und formt eine Kugel.
- 6) Teilt ihn auf 4 Teile auf. Jeder wird flachgedrückt, in Frischhaltefolie gewickelt und für 30-60 min in den Kühlschrank gestellt (es geht auch über Nacht).
- 7) Nach dieser Zeit wird jedes der Teigstücke bearbeitet. Erwärmt es kurz mit den Handflächen und gebt es auf eine bemehlte Fläche.
- 8) Das Teigstück rollt ihr auf ca. 3-4 mm Dicke aus, schneidet mit einem Teller mit 27 cm Durchmesser einen Kreis aus und teilt diesen auf 12 Dreiecke auf (siehe Video).
- 9) Auf den Rand jedes Dreiecks gebt ihr eine haselnussgroße Menge Marmelade oder Nuss-Nougataufstrich. Rollt jedes der Dreiecke, wie im Video gezeigt, auf.
- 10) Gebt die Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backt sie bei 180 Grad O/U Hitze im vorgeheizten Backofen ca. 20-25 min.
- 11) Nach dem Backen lasst ihr sie ein wenig auskühlen und wendet sie im Puderzucker. In einer mit Küchenrolle ausgelegten Metalldose und an einem kühlen Ort (bitte nicht im Kühlschrank, denn da schwitzen sie) halten sie sich mindestens eine Woche.



# PRHKE KIFLICE SA PEKMEZOM OD ŠLJIVA

**Za otprilike 60 malih kiflica**

## **Tijesto:**

500 g brašna  
½ pak. praška za pecivo (8 g)  
250 g maslaca na sobnoj temp.  
prstohvat soli  
½ kašikice vanilije u prahu ili 1 vanilin šećer  
½ kašikice naribane korice od limuna i narandže  
1 jaje  
250 ml kiselog vrhnja na sobnoj temp.



## **Punjenje:**

marmelada/pekmez (npr. od šljiva)

## **Priprema:**

- 1) Od ukupne količine brašna oduzmite 3-4 vrhom pune kašike i pomiješajte ih u jednoj zdjelici sa praškom za pecivo. Ovu mješavinu kao i ostalo brašno stavite na stranu do daljnje upotrebe.
- 2) Maslac, so, vaniliju u prahu, korice od limuna i narandže umutite kremasto mikserom na najjačoj brzini.
- 3) Dodajte jaje pa kiselo vrhnje. Nastavite da mutite dok se sastojci ne sjedine.
- 4) Mijesite ručno ili mašinom (ja u ovom slučaju preferiram ručni rad jer imam bolji osjećaj za tijesto i količinu brašna). Umijesite prvo onu količinu brašna u koju ste umiješali prašak za pecivo. Ostalo brašno dodajte postepeno i samo onoliko koliko vam je potrebno. Zavisno od vrste brašna i maslaca može vam manje ili više zatrebati zato ne dodajte sve od jednom. Meni je uvijek potrebno između 480 i 500 g. To će biti dovoljno da bi vam se tijesto odvajalo od posude i postalo kompaktno.
- 5) Tijesto prebacite na pobrašnjenu podlogu, kratko ga premijesite i formirajte kuglu.
- 6) Kuglu podijelite na 4 komada iste veličine. Svaki dio dlanovima rastanjite i umotajte u prozirnu foliju (tako će se brže ohladiti nego kad umotate lopte). Stavite ih u frižider na 30-60 min a po želji preko noći.
- 7) Nakon tog vremena počinje izrada tijesta. Svaki komad ugrijte između dlanova pa ga prebacite na lagano pobrašnjenu podlogu.
- 8) Tijesto tanko razvaljajte na 3-4 mm debljine pa pomoću tanjira sa 27 cm promjera iskružite krug koji podijelite na 12 trokutića (video).
- 9) Na rub svakog trokuta stavite malo pekmeza ili drugog punjenja po vašoj želji (otprilike u veličini lješnjaka) i umotajte ih kao što sam pokazala u videu.
- 10) Kiflice stavite na pleh obložen pek papirom i pecite na 180 stepeni gornji/donji grijači u zagrijanoj rerni otprilike 20-25 min.
- 11) Nakon pečenja ostavite ih da se malo ohlade pa ih uvaljajte u šećer u prahu. U metalnoj posudi obloženoj kuhinjskim ili pek papirom i na hladnom mjestu (ne u frižideru jer se „znoje“) mogu da stoje najmanje sedmicu dana.