

Zutaten für 1 volles Backofenblech (ca. 20 Stück)

600 g glattes Mehl (in Ö Typ W480, in D 405)
Prise Salz
300 ml Milch
80 g Zucker
etwas Vanille
½ Würfel (20 g) Frischhefe oder 1 Pkg. Trockenhefe (7 g)
15 g Milchpulver (optional)
1 Ei Gr. M auf Zimmertemp.
30 ml Sonnenblumenöl
50 g weiche Butter

Zum Befüllen:

ca. 100 g Powidl/Pflaumenmus
ca. 100 g Hagebuttenmarmelade
etwas Butter zum Bestreichen



Zubereitung:

- 1) Verrührt Mehl und Salz in einer Rührschüssel. Erwärmt die Milch, bis sie lauwarm ist. Sie darf nicht zu heiß sein, damit sie euch nicht die Hefe zerstört. Kontrolliert das, indem ihr einen Finger 30 Sekunden lang in die Milch haltet. Ist euch nicht zu heiß, passt die Temperatur auch für die Hefe. In die Milch rührt ihr ein: Zucker, Vanillepulver, Hefe, Milchpulver, Ei, Öl und Butter.
- 2) Gebt die Milch-Hefe-Zucker-Mischung zum Mehl dazu und verknetet einen weichen, etwas klebrigeren Teig.
- 3) Gebt diesen auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche, knetet ihn nochmals durch und formt eine Kugel. Verwendet nur so viel Mehl wie notwendig, damit er nicht anklebt. Je mehr Mehl, umso trockener wird er.
- 4) Gebt ihn zurück in die befettete Rührschüssel, deckt ihn ab und stellt ihn an einen warmen Ort. Die Gehzeit beträgt ca. 1 Stunde. Danach sollte er sein Volumen verdoppelt haben.
- 5) Bereitet ein großes Backofenblech vor und legt es mit Backpapier aus. Nehmt den Teig aus der Schüssel und legt ihn auf eine bemehlte Arbeitsfläche (wieder nur wenig Mehl verwenden). Halbiert ihn und knetet jede Hälfte nur kurz, bis sie die Form eines Balls erhält.
- 6) Walkt jeden der 2 Bälle auf die Form eines Kreises mit ca. 30 cm Durchmesser aus. Der Teig ist dabei ca. 2-3 mm dick. Wenn ihr Perfektionisten seid, legt ihr eine runde Backform auf den Teigkreis und schneidet drumherum. So habt ihr schönere Ränder und gleichmäßigere Kipferl. Der Teigkreis wird nun auf 8 Dreiecke aufgeteilt.
- 7) Rollt jedes Dreieck noch ein wenig aus, setzt ans untere, breitere Ende des Dreiecks ca. 1 TL von der Marmelade und verschließt sie sorgfältig wie im Video gezeigt. Dann rollt ihr den Teig auf.
- 8) Legt die Kipferl mit 1-2 Fingern Abstand dazwischen aufs Blech und deckt sie gut ab. Nun sollten sie nochmals für 20-30 min an einem warmen Ort ruhen. Danach backt ihr sie im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad O/U Hitze ca. 20-25 min lang. Fertig sind sie, wenn sie eine schöne, goldgelbe Farbe haben.
- 9) Bestreicht sie gleich nach dem Backen mit etwas weicher Butter, deckt sie ab und lasst sie 5-10 min auskühlen. Danach dürft ihr genießen.

Tipp:

- 1) Wenn ihr mehr Zeit zur Verfügung habt, verwendet ihr nur 10 g Frischhefe bzw. 4 g Trockenhefe und lasst den Teig 15-30 min länger gehen. So ist er für den Magen noch bekömmlicher.
- 2) Falls ihr ganz kleine Kipferl zubereiten wollt, teilt ihr den Teig auf 3 statt 2 Teile auf. Beachtet, dass ihr die Backzeit anpassen müsst. Das wären dann ca. 15-20 min.
- 3) Für eine herzhaftere Variante, einfach den Zucker reduzieren (auf 20 g) und den Salzgehalt erhöhen (ca. 2 TL).

Sastojci za 1 pun pleh od rerne (oko 20 komada):

600 g glatkog brašna (u AUT tip W480, u D 405)
prstohvat soli
300 ml mlijeka
80 g šećera
malo vanilije
½ kocke (20 g) svježeg kvasca ili 1 pak. suhog (7 g)
15 g mlijeka u prahu (opcionalno)
1 jaje vel. M na sobnoj temperaturi
30 ml suncokretovog ulja
50 g omekšalog maslaca

Za punjenje:

ca. 100 g pekmeza od šljiva
ca. 100 g marmelade od šipka
malo maslaca za premazivanje



Priprema:

- 1) U posudi za miješanje sjedinite brašno i so. Zagrijte mlijeko dok ne postane toplo. Ne smije biti prevruće da nebi uništilo funkciju kvasca. Provjerite tako što ćete prst držati u mlijeku 30 sekundi – ako vam nije prevruće, onda je to dobra temperatura i za kvasac. U mlijeko umiješajte šećer, vaniliju, kvasac, mlijeko u prahu, jaje, ulje i maslac.
- 2) Mokre sastojke dodajte u suhe i zamijesite meko, pomalo ljepljivo tijesto.
- 3) Istresite tijesto na lagano pobrašnjenu površinu, kratko premijesite i oblikujte u kuglu. Koristite samo onoliko brašna koliko je potrebno da se tijesto ne lijepi za radnu površinu. Što više brašna, tijesto će biti suše.
- 4) Vratite tijesto u nauljenu posudu, prekrijte i ostavite na toplom mjestu. Vrijeme dizanja je oko sat vremena što bi trebalo da je dovoljno da se udvostruči.
- 5) Pripremite veliki pleh i obložite ga pek papirom. Izvadite tijesto iz posude i stavite ga na pobrašnjenu površinu (ponovo koristite samo malo brašna). Prepolovite tijesto i kratko premijesite svaki dio, dok ne dobijete oblik lopte.
- 6) Razvaljajte svaku loptu na oblik kruga promjera oko 30 cm. Debljina tijesta treba biti oko 2-3 mm. Ako ste perfekcionista, možete staviti okrugli kalup na tijesto i odstraniti rubove oko tepsije. Tako ćete imati ljepše rubove i manje više iste kiflice. Krug tijesta podijelite na 8 trokuta.
- 7) Svaki trokut malo razvaljajte, stavite 1 kašičicu marmelade na širi kraj trokuta i pažljivo zatvorite kao prikazano u videu. Zatim zarolajte tijesto.
- 8) Posložite kifle na pleh s razmakom od 1-2 prsta između svake i pokrijte ih. Ostavite da odmore još 20-30 minuta na toplom mjestu. Nakon toga, pecite ih u prethodno zagrijanoj rerni na 175 stepeni, gornji i donji grijači, oko 20-25 minuta. Gotove su kada poprime lijepu zlatno-žutu boju.
- 9) Odmah nakon pečenja premažite ih s malo omekšalog maslaca, pokrijte i ostavite da se hlade 5-10 minuta. Zatim uživajte!

Savjeti:

- 1) Ako imate više vremena, koristite samo 10 g svježeg kvasca ili 4 g suhog i ostavite tijesto da se diže 15-30 minuta duže. Tako će biti lakše za želudac.
- 2) Ako želite praviti male kifle, podijelite tijesto na 3 dijela umjesto 2. Pazite da prilagodite vrijeme pečenja – to bi bilo oko 15-20 minuta.
- 3) Za slanu verziju smanjite količinu šećera (na 20 g) i povećajte količinu soli (oko 2 kašičice).