



500 g Dinkelmehl

60-70 g Zucker

1 Pkg.
Trockenhefe

150 g weiche
Butter

100 ml Milch

1 Ei

1 Prise Salz

Dinkelkipferl

1. Mehl, Zucker und Hefe in eine Schüssel geben und mixen. Anschließend Butter, Milch, Ei und Salz hinzugeben und gut durchkneten.
2. Den Teig zudecken und ca. 1 Stunde gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bedecken und dann den Teig in zwei Hälften teilen.
4. Die zwei Stücke jeweils zu einem Kreis ausrollen und mit einem Messer in 8 Teile teilen.
5. Die Stücke flach drücken, dann von außen nach innen rollen und ein Kipferl formen.
6. Die Kipferl werden jetzt auf ein Backblech gelegt und wieder ca. 30 min. gehen gelassen.
7. Das Backrohr auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Vor dem Backen die Kipferl mit einem verquirlten Ei bestreichen und ca. 15 Minuten backen.
8. Zum Schluss die Kipferl auf ein Gitter legen und abkühlen lassen.