

# Bio Mandelkipferl

Menge für 10 Kipferl mit je ca. 95g



**Knetzeit:** 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver, Gesamt 10 Minuten

**Teigruhe nach dem Kneten:** 2x 15 Minuten

**Gehzeit vor dem Backen:** ca. 25-30 Minuten

**Backzeit:** ca. 18-20 Minuten bei 170°C Heißluft  
Oder 190°C Ober- und Unterhitze



## ZUTATEN

- 500g Weizenmehl Type 480 Universal
- 7g Salz
- 60g Feinkristallzucker
- 60g Butter (handwarm)
- 42g frische Hefe (1 Würfel)
- 250g Milch 36°C lauwarm
- 1 Eigelb (Dotter) Größe M

**Extra:** etwas flüssige Butter zum Bestreichen


**Fülle:** 100g Mandeln gerieben, 50g Zucker und 3g Bio Zimt

**Ausfertigen:** 2 Bio Eier (Größe M), Hagelzucker und Mandelblättchen



Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf [www.derbackprofi-shop.at](http://www.derbackprofi-shop.at)

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Anschließend 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je ca. 95 g auswiegen.
4. Teigstücke rund formen (schleifen), mit einem Geschirrtuch abdecken und nochmals  ca. 15 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
5. Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken.
6. Mit einem Rundholz zu länglichen Teigfladen ausrollen (ca. 20 cm lang und 12 cm breit).
7. Mit flüssiger Butter bestreichen.
8. Mandeln, Zucker und Zimt vermischen.
9. Die mit Butter bestrichenen Teigfladen in der Fülle wälzen.
10. Nun jeden gefüllten Teigfladen von oben nach unten einrollen (wickeln) und zu einem Kipferl formen.
11. Die Kipferl leicht mit Wasser besprühen und zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 25-35 Minuten gehen lassen.
12. Den Backofen auf 170 °C Heißluft vorheizen.
13. Vor dem Backen gut mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker und Mandelblättchen bestreuen.
14. Ohne Dampf goldbraun backen.
15. Nach dem Backen auf einen Rost geben und auskühlen lassen.

Zum online  
Rezept: 