

MARTINSKIPFERL

REZEPT AUS DEM KINDERLITURGIEKREIS DER PFARRE EBENSEE

500 g Topfen

800 g Mehl

220 g Zucker

12 EL Milch

12 EL Öl

2 Eigelb

2 Päckchen Weinsteinbackpulver

2 Päckchen Vanillezucker

Hagelzucker

Eiklar zum Bestreichen

- Topfen, Zucker, Vanillezucker, Milch, Eigelb und Öl in der Küchenmaschine zu einer flüssigen Masse mixen
- Mehl und Backpulver hinzugeben und zu einem gleichmäßigen Teig mixen (alle Zutaten sollen gut vermischt sein)
- Teig auf einer sauberen Oberfläche fertigtineten (mit ein bisschen Mehl, damit nichts kleben bleibt)
- Teig mit Nudelwalker ausrollen, kleine Vierecke ausschneiden
- Viereck von links oben nach rechts unten einrollen und Kipferl formen
- Kipferl auf ein Backblech legen, mit Eiklar bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen
- Bei 180 Grad 20 Minuten lang goldfarben backen

