

Zutaten für 8 große Kipferl:

400 g Mehl

½ TL Salz

200 ml lauwarme Milch

20 g Frischhefe (=1/2 Würfel)

oder 1 Pkg. Trockenhefe (=7 g)

60 g Zucker

1 Msp. Vanillepulver (alternativ Vanilleextrakt-, Zucker-, oder Aroma)

1 Ei

50 g Butter

Zum Befüllen und Bestreichen:

Powidl/Pflaumenmus/Pflaumenmarmelade

oder Nuss-Nougat-Aufstrich

50 ml Milch



Zubereitung:

- 1) 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 den Zucker, das Vanillepulver und die Hefe ein.
- 2) Schmelzt die Butter und vermischt in der Rührschüssel eurer Küchenmaschine das Mehl mit dem Salz.
- 3) Gebt nun die Milch-Hefe-Zucker-Mischung, ein verquirltes Ei und die geschmolzene Butter zum Mehl dazu und verknetet einen weichen, etwas klebrigeren Teig.
- 4) 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 nämlich.
- 5) 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.
- 6) Befettet eine Form der Größe 20 x 30 cm. Nehmt den Teig aus der Schüssel, legt ihn auf eine bemehlte Arbeitsfläche (wieder nur wenig Mehl verwenden) und knetet ihn kurz durch, bis er die Form eines Balls erhält.
- 7) Diesen teilt ihr auf 8 ungefähr gleich große Stücke auf. Schleift die Stücke zu kleinen Bällchen und legt sie zur Seite. Nehmt nun jeweils ein Bällchen (ich bemehle die Arbeitsfläche nicht, weil es sich so leichter arbeiten lässt) und walkt sie wie im Video gezeigt aus. Es sollte ein dünnes Dreieck entstehen.
- 8) Setzt ans untere, breitere Ende des Dreiecks ca. 2 TL von der Marmelade und verschließt sie sorgfältig. Dann rollt ihr den Teig wie für Croissants auf. Weil sie fürs Auge noch schöner sind, schneide ich sie an der Spitze ein (siehe Video).
- 9) Setzt die Kipferl in die Backform und deckt diese gut ab. Nun sollten sie nochmals für 20-30 min an einem warmen Ort aufgehen.
- 10) Bestreicht sie mit der Milch und backt sie im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad O/U Hitze ca. 25 min lang.

Tipp:

Falls ihr lieber kleine Kipferl zubereiten wollt, könnt ihr den Teig halbieren, zu zwei großen Kreisen ausrollen, diese in Dreiecke schneiden, befüllen und aufrollen. Beachtet aber, dass ihr die Backzeit anpassen müsst. Das wären dann zwischen 12 und 15 min, je nach Größe.

Sastojci za 8 većih kifli:

400 g brašna
½ kašikice soli
200 ml toplog mlijeka
20 g svježeg kvasca (=1/2 kocke) ili 1 pak. suhog (=7 g)
60 g šećera
na vrh noža vanilije u prahu (ili ekstrakta, šećera ili arome)
1 jaje
50 g maslaca

Za punjenje i premazivanje:

pekmeza od šljiva ili lješnjak namaza
50 ml mlijeka



Priprema:

- 1) Zagrijte mlijeko. Obratite pažnju da ne smije biti vrelo kako vam nebi pokvarilo kvasac. Prekontrolišite temperaturu tako što ćete prst umočiti u mlijeko i sačekati 30 sek. Ako prstu nije vruće, nije ni kvascu. U mlijeko umiješajte šećer, vaniliju i kvasac.
- 2) Maslac otopite, a u posudi u kojoj ćete mijesiti tijesto pomiješajte brašno i so.
- 3) Mješavinu kvasca, šećera i mlijeka dodajte u brašno, skupa sa maslacem i umućenim jajetom. Zamijesite mekano, malkice ljepljivo tijesto.
- 4) Tijesto prebacite na lagano pobrašnjenu podlogu. Što više brašna, to će i kifle biti tvrđe, zato ga koristite štedljivo. Premijesite još malo pa formirajte kuglu.
- 5) Stavite tijesto u pomašćenu posudu, prekrijte i stavite na toplo mjesto da nadolazi. U toku sat vremena bi trebalo da se udupla.
- 6) Pomastite kalup veličine 20x30 cm. Tijesto prebacite na radnu površinu, kratko premijesite i formirajte kuglu.
- 7) Podijelite je na 8 komada iste veličine. Od svakog komada formirajte malu lopticu i stavite na stranu. Prekrijte krpom kako se nebi osušile. Uzmite jednu lopticu (radnu površinu ne posipam brašnom jer tako lakše radim) i razvaljajte na tanki trokut.
- 8) Na dugačku stranu trokuta stavite 2 kašikice pekmeza i dobro zatvorite. Tijesto zarolajte kao za kroasane. Kako bi bili još ljepši za oko, na vrhu trokut urežem spravicom za rezanje ili nožem (pogledajte video).
- 9) Kifle redajte u kalup kao u videu pokazano. Prekrijte ih pa ponovo ostavite da nadolaze, jedno 20-30 min.
- 10) Premažite mlijekom i pecite u zagrijanoj rerni na 180 stepeni gornji/donji grijači oko 25 min.

Savjet:

Ako više volite male kiflice, tijesto možete prepoloviti pa svaku polovicu razvaljati na oblik velikog kruga. Taj krug prerežite kao kad pravite kroasane, punite i zarolajte. Obratite samo pažnju da i vrijeme pečenja morate prilagoditi. Ono će biti negdje između 12 i 15 min, zavisno od veličine.