



Klassisches Osterkipferl

Zutaten

1300 g Mehl glatt
½ l Milch
140 g Zucker
2 Dotter
2 ganze Eier
40 g frische Germ
60 g Butter
50 g Rosinen
1 MSP Salz

Zubereitung

- 1) Den Germ in das gesiebte Mehl bröseln und anschließend alle anderen Zutaten beimengen.
- 2) Den Teig etwa 50 min bei 35°C gehen lassen.
- 3) Danach einen 4er Zopf flechten und zu einem Kipferl formen.
- 4) Das Kipferl auf ein Backblech geben und nochmal zugedeckt 20 min gehen lassen.
- 5) Mit Ei und Hagelzucker bestreuen und bei 170 °C für 25 Minuten backen.

Gutes Gelingen

Familie Scheiblauer