

VOLLKORN-ZIMT-KIPFERL

AUS FRISCHKÄSE-TEIG

ZUTATEN

Für den Teig:

200 g Weizenvollkornmehl

1 Prise Backpulver

80 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

60 g Halbfettmargarine

60 g Frischkäse,

fettreduziert

1 Ei

Zum Befüllen:

2 EL Milch

2 P. Vanillezucker

2 EL geriebene Nüsse

Zimt nach Belieben

ZUBEREITUNG

Vollkornmehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz auf eine Arbeitsfläche geben und vermischen, Halbfettmargarine darin abbröseln. Frischkäse und Ei hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Ein Viertel des Teiges rund ausrollen, mit Milch bestreichen. Vanillezucker, Nüsse und Zimt (Menge nach Belieben) darüberstreuen. Teig wie eine Pizza in 8 Teile schneiden und jeweils zu einem Kipferl aufrollen. Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit dem restlichen Teig gleich fortfahren. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kipferl 25 Minuten goldbraun backen.

Tipp:

Mithilfe eines runden Tellers kann der ausgerollte Teig einfach rund zugeschnitten werden.



25 Minuten Backzeit



fettreduziert

