



Ein wunderbares Rezept für den lieben Backbuben.

Bittesehr, süß und typisch österreichisch: **Zuckerkipferl** - eine Mehlspeise, die gern in Begleitung einer Melange daherkommt und frisch aus dem Backrohr, süß und warm duftend am besten schmeckt.

Fürs Rezept hab ich den dicken Wälzer aus dem Bücherregal gefasst: "**Wiener Küche**" von **Olga und Adolf Hess** anno 1950. Ja, genauso wie meine liebe Schwiegermama die Zuckerkipferln damals in ihrer Schulzeit auf der Hauswirtschaftsschule Laxenburg fertigte, so sollten auch meine werden.



Gärprobe:
15 g frischen Germ
20 g Mehl
1/16 l Milch lauwarm
20 g Zucker

300 g Mehl
80 g Butter
1/8 l Milch lauwarm
100 g Zucker
2 Dotter
1 Ei
1 P. Salz

150 g Mehl
50 g Butter
2 Dotter

1 Ei
Hagelzucker

Zubereitung

Gärprobe oder "Dampfl" (wie man in Österreich auch dazu sagt): 1/3 Würfel (= 15 g) frischen **Germ/Hefe** mit 20 g **Mehl**, 1/16 l lauwarmen **Milch** und 20 g **Zucker** abrühren und an einem warmen Ort mit einem sauberen Geschirrtuch zugedeckt etwas stehen lassen. Der Teig sollte in den nächsten 15 Minuten deutlich aufgehen.

Währenddessen 300 g **Mehl** kurz im Backrohr anwärmen. 80 g **Butter** schmelzen - sie sollte jedoch nicht zu heiß sein. Das Mehl mit der Butter, 1/8 l lauwarmen **Milch**, 100 g **Zucker**, 2 **Dotter**, 1 ganzen **Ei**, 1 Prise **Salz** und der Gärprobe mit den Knethaken des Mixers zu einem Teig verrühren, den man gut abschlägt und für eine Stunde zum Aufgehen mit einem sauberen Geschirrtuch zugedeckt an einen warmen Ort stellt. Danach lässt man den Teig über Nacht im Kühlschrank zugedeckt rasten.



Am nächsten Tag wird der Teig auf einem bemehlten Brett weiterverarbeitet. 150 g Mehl mit 50 g Butter abbröseln und mit 2 Dottern in den Teig kneten - das kann schon etwas dauern bis sich die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verbunden haben.



Nun habe ich den Teig geteilt, jede Hälfte möglichst kreisrund ausgewalkt und in 8 Stücke geteilt. So lassen sich insgesamt 16 Kipferl formen. Die Kipferl auf zwei Backblechen mit ausreichend Abstand 20 Minuten warm aufgehen lassen. Danach mit 1 verschlagenem Ei bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und noch einmal 20 Minuten warm aufgehen lassen.

Backrohr auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann die Kipferl etwa 5 Minuten bei voller Hitze und weitere 5 bis 8 Minuten bei 160°C goldbraun backen.

Am Kuchengitter auskühlen lassen oder gleich lauwarm vernaschen. Die Kipferl lassen sich auch gut einfrieren und fürs Frühstück frisch aufbacken.



Passt hervorragend dazu: **Holunder-Apfel-Gelee** (www.candid-moments.at/holunderbeerig).



Gutes Gelingen!