

Bäckerkipfel, Bäckerkipferl

750 g Mehl

$\frac{1}{4}$ Liter **warme Milch**

1 Würfel Hefe

1 Kaffeelöffel Zucker

1 Esslöffel Backmalz (aus dem Reformhaus)

2 Eigelb

Salz

150 g Schmalz oder **Margarine**

- ▷ einen elastischen Hefeteig herstellen und gehen lassen
- ▷ aus diesem Teig golfballgroße Kugeln formen und dünn auswellen
- ▷ diese Scheiben mit ein wenig Schmalz oder Öl bestreichen und zu Stangen aufrollen. Die Stangen zu Kipfeln biegen, mit Eigelb bestreichen, dann mit grobem Salz und Kümmel bestreuen (alternativ mit Mohn, Kümmel, Sesam, Sonnenblumen-, oder Kürbiskernen oder geriebenem Käse) und
- ▷ im vorgeheizten Ofen



180°



ca. **15 min**