



Knusper Kipferl

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

Zutaten:

2 Rollen fertigen Blätterteig, 300 g Mehl, 50 g Zucker, etwas Zitronenschale, 2 Dotter, 50 g zerlassene Butter, ca. 150 ml lauwarme Milch, 1/2 Würfel Germ

Für die Fülle:

2 Eiklar, 80 g Zucker, 150 g geriebene Nüsse, 1 Messerspitze Zimt

Oder: 150 g Mohn, 80 g Zucker, 1TL Rum, 1 Messerspitze Zimt, 1 EL Marmelade, ca. 1/8 l heiße Milch

Zubereitung:

Aus Mehl, Zucker, Zitronenschale, Dotter, Butter, Milch und Germ einen Germteig zubereiten und gehen lassen.

1 Rolle Blätterteig ausrollen, von der schmalen Seite einen Streifen von ca. 8 cm abschneiden, an der Oberseite dazulegen und die Ecken ein wenig einschlagen. So erhält man einen Kreis. Diesen evtl. mit etwas Wasser bepinseln.

Den Germteig halbieren, ebenfalls zu einem Kreis in der Größe des Blätterteiges ausrollen und auf den Blätterteig darauflegen.

Für die Fülle das Eiklar mit dem Zucker zu einem festen Schnee schlagen, Nüsse und Zimt untermischen. Die Hälfte der Fülle auf den Germteig streichen. Mit dem Tortenteiler 16 Stücke einteilen und mit dem Teigrädchen durchschneiden.

Die Dreiecke von der Außenseite zur Mitte hin einzeln zusammenrollen mit Ei bestreichen und bei 180 °C goldbraun backen.

Mit dem 2. Blätterteig und der anderen Hälfte vom Germteig und der Fülle nochmals 16 Kipferl formen. Nach dem Backen evtl. mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünschen:



Einkaufsadressen:

Hier gibt's Milchprodukte, Käse Kuh*, Schaf**, Ziege***:

Familie Grabner*	Laiter 4	4894 Oberhofen	06213/ 8380
Familie Innerlohninger*	Radau 11	4882 Oberwang	06233/ 8308
Familie Mayr*	Reichholz 20	4852 Weyregg	07664/ 3122
Familie Preuner*	Halt 2	4873 Frankenburg	07683/ 8663
Familie Rosner***	Katterlohen 4	4880 Berg	07667/ 80 49
Familie Spitzer*, **, ***	Traschwandt 1	4882 Oberwang	06233/ 8376
Familie Stauer*	Ausserhörgersteig 2	4871 Frankenburg	07683/ 73 47
Familie Strobl*	Achenstraße 5	5310 Mondsee	06232/ 4223
Familie Wiener*	Hötzing 2	4870 Vöcklamarkt	07682/ 6596
Familie Wimmer*	Hilprigen 4	4873 Frankenmarkt	07683/ 85 92

Hier gibt's Getreide und Getreideprodukte:

Familie Schablinger	Iming 4	4692 Niederthalheim	(07673)7446
Familie Grabner	Pössing 13	4880 Berg im Attergau	07667/21803
Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Obermaier	Freundling 8	4904 Atzbach	07676/7488

Hier gibt's Eier:

Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/ 28 42
Familie Niedermayr	Hainbach 5	4861 Aurach am Hongar	07662/8987
Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07682/ 8020
Familie Reither	Schacha 1	4844 Regau	0676/ 5641750

Homepage der Direktvermarkter: www.gutesvombauernhof.at, www.genussland.at

Kostenlose Rezeptheft und Lebensmittelfinfo: www.ama-marketing.at

Unsere Bauernmärkte im Bezirk:

Bauernmarkt MONDSEE	Marktplatz, Ende Mai bis Ende Oktober, jeden Samstag, 8:30 - 12:00 Uhr
Bauernmarkt REGAU	Markthalle Regau, jeden Freitag, 16:00 - 19:00 Uhr
Bauernmarkt SCHWANENSTADT	Gmundner Straße, Sparkassenplatz, jeden Samstag, 8:30 - 12:00 Uhr

Gutes Gelingen wünschen:

