

Germ-Rahmkipferl/Martinskipferl

Ein Rezept von Sabrina Winter (sabinakocht) im Auftrag für Gmundner Keramik



Zutaten:

- 600g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 TL Salz
- 100ml Öl
- 200ml Milch warm
- 250ml Sauerrahm
- 1 Würfel Germ
- 3 EL Zucker
- Marmelade

Zum Bestreichen:

- -1 Eidotter
- -1 EL Milch



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L





GMUNDNER

KERAMIK

HANDGEFERTIGT SEIT 1492

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen, zu einem glatten Teig verkneten und sofort verarbeiten.
2. Den Teig vierteln und jeweils rund ausrollen.
3. In 8 Teile schneiden und diese beliebig befüllen, bestreichen (Marmelade, Nutella, Nüsse)
4. Zu Kipferl einrollen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
5. Dotter mit Milch vermengen, die Kipferl damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
6. Mit einem Tuch abgedeckt ca. 15 Minuten ruhen lassen.
7. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad goldbraun backen.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

