

Schokoladekipferl

Zutaten:

- 250 g Weizenmehl (700 glatt)
- 120 ml Milch (handwarm)
- 40 g Zucker
- 35 g Topfen
- 1 Ei
- 25 g Butter
- 1/2 Würfel Germ (Hefe)

Weiters...

- 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Alle angegebenen Zutaten zu einem Germteig (Hefeteig) verarbeiten. Diesen dann etwa 1/2 Stunde rasten lassen. Den Teig rund auswalken und in „8 Tortenstücke“ schneiden. Auf die breite Seite 1 Stück Schokolade legen, aufwickeln und zu einem Kipferl formen. Mit einem verquirlten Ei bestreichen.

Bei Heißluft 180° C, etwa 20 Minuten backen.

