

## Frühstückskipferl

### Zutaten:

500 g Weizenmehl (700 glatt)

1 TL Salz

1 TL Malz

50 g Zucker

50 g Butter

1/2 Würfel Germ

280 g Milch

### Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und danach ca. 20 min. rasten lassen.

Teigstücke zu je 80 g auswiegen und oval ausrollen.

Aufdrehen und zu einem Kipferl formen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Wasser besprühen.

Heißluft, 195° Grad, ca. 15 min. backen!

