

Frühstückskipferl (Über Nacht)

Zutaten:

Für 8 Stk.

250 g Weizenmehl, 250 g Dinkelmehl, 1 TL Zucker, ½ Würfel Germ, 1 TL Salz,
1 TL Vanillezucker, 50 g Öl, 300 g lauwarme Milch;

1 Dotter mit etwas Milch versprudeln zum Bestreichen, evtl. Hagelzucker zum Bestreuen;

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Germteig kneten und zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen. Den Teig dann noch einmal durchkneten und zu einem Kreis von etwa 35 cm ausrollen. Teig in 8 gleichgroße Stücke teilen und vom breiten Ende her aufrollen. Die Kipferl auf ein vorbereitetes Backblech legen, mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen das Backrohr auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Teiglinge Zimmertemperatur annehmen lassen, mit Ei bestreichen und evtl. mit Hagelzucker bestreuen.

Kipferl ca. 25 Minuten goldgelb backen!

Knusper – Müsli

Zutaten:

500 g Haferflocken, 100 g Dinkelflocken, 150 g Walnüsse ganz, 100 ml Honig,
100 g Zucker, 100ml Öl, 75 ml Wasser, 1 TL Zimt,

Zubereitung:

Alle Zutaten vermischen und auf zwei Backblech verteilen.

Bei 150°C Heißluft ca. 20 Minuten backen. Mehrmals wenden.

Nach dem Auskühlen zerbröseln und gut verschließbare Behälter füllen.

Tipp:

getrocknete Früchte wie Äpfel, Zwetschken, Rosine... unter die Teigmasse mischen!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!