



Hefekipferl gefüllt mit Würstel und Käse

pampered^{ch}ef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN

Schwierigkeitsgrad ● ● ● ● ●



ca. 20 Stück



2 Stunden

Zutaten

Teig

500 g Dinkelmehl Typ 630

21 g frische Hefe

ca. 300 ml lauwarme Milch

1 TL Salz

1 TL Zucker

50 ml Öl

1 EL mediterranes Brotgewürz (opt.)

Außerdem

1 Eigelb

2 EL Schmand

Sesam zum Bestreuen

5 Paar Frankfurter Würstel

1 Pkg Gouda in Scheiben

Zubereitung

Hefe in etwas lauwärmer Milch auflösen.

Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine sieben.

Die restlichen Zutaten des Teigs hinzufügen und mit der Hefemischung zu einem glatten Teig kneten lassen. Das dauert ca. 3 Minuten.

Den Teig aus der Schüssel nehmen, kurz mit den Händen durchkneten, rund formen und auf eine leicht bemehlte Fläche legen. Den Teig abgedeckt ca. 30-45 Minuten gehen lassen.

Den Teig rechteckig ca. 50 * 30 cm ausrollen. Auf der langen Seite in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Es werden 20 Streifen benötigt.

Würstel und Käsescheiben halbieren. Jeweils eine Wursthälfte in eine Käsescheibe wickeln. Um jedes dieser Stücke einen Teigstreifen wickeln.

Die Kipferl auf den Zauberstein legen. Das Eigelb mit dem Schmand verrühren und die Kipferl damit bestreichen. Mit Sesam dekorieren. Nochmal 20 Minuten gehen lassen.

Gleichzeitig den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ca. 20 Minuten backen.

Vegetarische Variante: Gouda in Streifen schneiden und um die Käsescheiben wickeln.

Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

