Kipferl (Hörnchen, Kilfe, Kandoren)

Ein Genuß!

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

Zutaten

- 1 Würfel frische Hefe
- 500 ml lauwarme Milch
- 1 kg Mehl
- 1 EL Salz
- 1 EL Zucker
- 200 ml Sonnenblumen-Öl
- 1 Eigelb
- Sesam zum Bestreuen

Zubereitung

1. Hefe in der lauwarmen Mlich auflösen.
2. Mehl, Zucker, Salz und das Öl in eine Schüssel geben.
3. Hefemischung dazugeben und alles mit den Knethaken einer Küchenmaschine 10 Minuten verkneten.
4. Abschließend noch einmal mit den Händen kurz bearbeiten und den Teig zu 4 Kugeln formen, abdecken und ca. 20 Minuten gehen lassen.
5. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
6. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
7. Nach der Gehzeit jede Kugel kreisförmig ausrollen und mit einem Pizzaschneider oder scharfem Messer in 8 “Kuchenstücke” der gleichen Größe schneiden.
8. Sollen die Kifle gefüllt sein, nun die Füllung auf die breiten Enden der Teigstücke legen.
9. Von der breiten Seite aus zur schmalen Seite einrollen und leicht “biegen”.
10. Die fertigen Teigstücke auf das Backblech legen und noch einmal 15 Minuten gehen lassen.
11. Das Eigelb mit 1 EL Wasser verrühren und die Hörnchen damit einstreichen.
12. Wer mag kann noch Sesam darüber streuen.
13. Backzeit: ca. 25 Minuten