

DINKEL-NUSSKIPFERL MIT ÜBERNACHTGARE

ca. 9 saftige Schnecken.

Übernachtgare tut Dinkel gut. Das Vollkornmehl kann quellen und der Geschmack wird aromatischer !

<p>HAUPTTEIG</p> <p>450 g Dinkelmehl 100 g Dinkelvollkornmehl 350 g Milch 60 g Zucker 6 g Frischhefe bei Übernachtgare (14 g wenn gleich verarbeitet wird) 8 g Salz 2 Eier Zitronenschale Vanillezucker</p> <p>-----</p> <p>100 g Butter kalt in kleinen Stücken (5 Grad)</p> <p>NUSSFÜLLE</p> <p>200 g Nüsse gerieben 70 g Zucker 125 ml Milch Zimt, Rum Alles verrühren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alles, außer Butter, zu einem glatten Teig schlagen. • Dann die kalte Butter in Stücken zugeben und weiter schlagen. • Evt. kurze Pause zum entspannen, dann fertig schlagen. • 1-1,5 Stunden abgedeckt bei Raumtempertur, 2 x nach 30 Min. dehnen und falten • Den Teig teilen und länglich ausrollen. Quadrate schneiden. • Einen guten Löffel von der Nussfülle diagonal auf das Quadrat legen und zu Kipferl einrollen. Oder 2 Teigballen machen und zu einem Kreis ausrollen. Wie Tortenstücke scheiden, auf die breite Seite die Nussfülle geben und zu Kipferl einrollen. • Mit Ei bestreichen, nochmals 15 Min. Gare • Bei 180 Grad, ca. 15 Min. goldgelb backen. <p>VARIANTE ÜBERNACHTGARE</p> <ul style="list-style-type: none"> • weniger Hefe nehmen • Nach 1 Stunde für 12 Stunden in den Kühlschrank • Am nächsten Tag herausnehmen und ausrollen, wie oben fortfahren.
--	--

Rezept von Helga

