Kipferl aus Kartoffelteig

Aus Kartoffel-Germteig lässt sich schnell und einfach Köstliches zaubern !

Zutaten

Menge
Zutat
Teig
150 g
Kartoffeln mehligkochend
300 g
Mehl glatt
60 g
Öl pflanzlich
70 g
Staubzucker
1
Ei
1 Pkg
Trockengerm (Hefe)
62 ml
Milch
1 Prise
Salz
1 Pkg
Vanillezucker
1 Glas klein
Marillenmarmelade

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Kartoffel (25 Minuten)
☐
1.

150 g 150Kartoffeln mehligkochend schälen und klein schneiden. Dann weichkochen und auskühlen lassen. Nun noch entweder durch eine Presse passieren oder mit der Gabel fein säuberlich glatt pressen.

Teig (5 Minuten)

☐
2.

Die glatt zerdrückten Kartoffel nun in eine Schüssel geben und zusammen mit
300 g 300Mehl glatt
60 g 60Öl pflanzlich
70 g 70Staubzucker
1 1Ei
1 Pkg 1Trockengerm (Hefe)
62 ml 62Milch
1 Prise 1Salz und
1 Pkg 1Vanillezucker gut zu einem glatten Teig vermischen.

Füllung (10 Minuten)
☐
3.

Den Teig nun auf einer gut gesäuberten glatten bemehlten Oberfläche auf rund 3 mm ausrollen und in Dreiecke schneiden, je nach gewünschter Größe. Es werden ungefähr 2 Backbleche damit voll.
Je nachdem, ob es süße oder andere Speisen werden sollen beispielsweise mit Marmellade bestreichen oder mit Schinken und Käse belegen.

Backen (30 Minuten)
☐
4.

Die befüllten Teig-Dreiecke nun zusammenrollen und zu Kipferl formen. Diese nun auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Backrohr bei 180°C Umluft rund 30 Minuten backen.

Tipp

Je nachdem womit man den Teig füllt, kann man Süßes oder auch anderes machen.
Soll es nicht süß sein, dann eben den Zucker und Vanillezucker ersetzen durch etwas mehr Kartoffel und Mehl.

- Hauptspeisen Kekse, Kuchen, Torten, Cremen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

Schwierigkeit

Leicht

- ### Bewertung

  Keine Bewertung

- ### Zeitkategorie

- ### Zeit

  1 Stunde 10 Minuten

- ### Nährwert

- ### Preiskategorie

- ### Punkte

  0

Zurück zur Liste

-