

KIPFERL MIT KASTANIENFÜLLE


STÜCK

15 à 40 g


ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

2h 15min


ZEIT AM BACKTAG

2h 15min


SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

TEIG

75 g Milch
20 g Eigelb (ca. 1 Stück)
30 g Zucker
10 g Vanillezucker
15 g frische Hefe
300 g Weizenmehl W480
120 g Butter (kalt), in Stücken
5 g Salz
Abgeriebene Schale einer halben Bio-Orange

FÜLLE

600 g Maronipüree (alternativ 500 g gegarte Maroni und 100 g Staubzucker vermengen)
40 g Ribiselmarmelade (rote Johannisbeere)
30 g Inländer Rum

EISTREICHE

20 g Eigelb (ca 1 Stück)
100 g Ei (ca. 2 Stück)
Prise Salz

TEIGBEREITUNG

Für den Teig Eigelb, Milch und Hefe in einer Rührschüssel vermengen. Zucker, Vanillezucker, Orangenschalen und Mehl dazugeben und auf kleinster Stufe ca. 4 Minuten vermischen.

Salz und Butter dazugeben und auf Stufe 2 der Küchenmaschine weitere 4 Minuten kneten.

Der Teig sollte sich vom Schüsselrand lösen und sich trocken anfühlen. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

ZUBEREITUNG DER FÜLLUNG UND EISTREICHE

Alle Zutaten in der Rührschüssel der Küchenmaschine 2-3 Minuten vermengen, bis eine homogene Masse entsteht. Diese in einen Dressiersack ohne Tülle füllen und bis zum Gebrauch im Kühlschrank lagern.

Für die Eistreiche Eigelb und ganze Eier mit Salz verrühren und beiseitestellen.

AUFARBEITUNG

Nach der Rast im Kühlschrank den Teig in 40 g schwere Stücke teilen und die Teiglinge rundschieben. Mit einem Tuch abdecken und 20 Minuten bei Raumtemperatur entspannen lassen.

Die Teiglinge anschließend mit einem Rollholz zu länglichen Ovalen ausrollen. Die Fülle ins obere Teigdrittel der Ovale dressieren (ca. 40g pro Kipferl). Den Teig eng an der Fülle von oben ins zweite Drittel des Teiglings legen und rundum festdrücken. Auf die entstandene Naht setzen und rollen. Kipferl formen.

Kipferl mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit Eistreiche gut bestreichen. Nun die Kipferl an einem kalten Ort 30 Minuten abtrocknen lassen. Die Eistreiche sollte matt aussehen und die Oberfläche der Kipferl trocken sein. Danach ein zweites Mal mit Ei bestreichen.

BACKEN

Backofen vorheizen und bei 200°C Ober- Unterhitze oder 180°C Heißluft 15 Minuten backen.

Hard Facts Hauptteig


Teigtemperatur kalt (unter 20°C)

Teigruhe 60 min

Backtemperatur 200°C/180°C

Backdauer 15 min