



## Wasserkipferl

Ein ganz besonderes traditionelles österreichisches Gebäck bei dem der Germteig in kaltem Wasser reift und dadurch seinen Geschmack erhält.

### Zubereitung

- Mehl mit Trockengerm in einer Schüssel vermischen und Ceres Kokosfett gerieben dazu geben.
- Milch, aufgeschlagenes Ei und Salz beimengen.
- Teig kneten und zu einer Kugel formen.
- Den Teig ca. eine Stunde in einer Schüssel in kaltes Wasser legen und reifen lassen.
- Teig anschließend ausrollen, Dreiecke schneiden, Marmelade an einer Stelle auflegen und Kipferl formen.
- Die Kipferl auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei 180°C ca. 10-12 Minuten goldgelb backen.
- Die heißen Kipferl direkt aus dem Backofen nehmen und mit Staubzucker bestreuen.
- Die Kipferl abkühlen lassen und in Blechdosen aufbewahren.

Süßes

[Zurück](#)

 90 Minuten

 10 Stk.

### Zutaten

400 g Mehl

250 g Ceres Kokosfett

1/2 Päckchen Trockenhefe

1/8 l Milch

1 Ei

1 Prise Salz

70 g Marillenmarmelade

Staubzucker