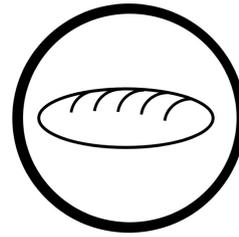


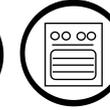
Gipfeli



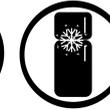
12 Gipfeli



Vorbereitung
20 Minuten
TM 10 Minuten



180°
25 Min



2h + 90Min
ruhen lassen



Mit
Weizen



Thermomix®
geeignetes Rezept

2dl Milch
2dl Wasser
1/2 Würfel Hefe
25g Zucker

Milch, Wasser, Zucker und Hefe bei 37° auflösen oder im TM (Thermomix) während 3 Minuten bei 37° auf Stufe 2 auflösen. 15 Minuten ruhen lassen.

650g Weissmehl
1½ TL Salz
1 Ei
1 Eiweiss
1EL Olivenöl

Mehl, Salz, Ei und Eiweiss dazugeben. Eigelb im Kühlschrank aufbewahren. Mit der Kelle und von Hand durchkneten oder mit einem Rührgerät 10 Minuten kneten lassen. Mit dem TM kannst du den Teig 4 Minuten auf der Knetstufe bearbeiten. Olivenöl dazugießen und nochmals 2 Minuten kneten. Teig in eine mit Olivenöl ausgepinselte Schüssel legen und 2 Stunden ruhen lassen.

100g Butter weich

Den Teig in 12 Stücke teilen, Kugeln formen und rund auswallen. Jeweils ein Stück mit Butter bestreichen und aufeinander stapeln. Den Stapel mit Frischhaltefolie abdecken und 90 Minuten ruhen lassen.

1 Eigelb
½ dl Milch

Nun den Stapel vorsichtig rund drücken und am Schluss rund ausrollen. In 12 Stücke schneiden und zu Gipfeli rollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Das Eigelb mit Milch mischen. Die Gipfeli bepinseln und im Backofen bei 180° 25 Minuten goldig backen.

Am besten schmecken die Gipfeli lauwarm. Wenn du sie nicht sofort backen möchtest, kannst du die Rolinge auch gut einfrieren und dann frisch backen.

