

Briochekipferl

Mantler Glutenfreies-Lactosefreies Mehl



Zutaten

1.000 g	MANTLER Glutenfreies-Lactosefreies Mehl
750 g	Milch
300 g	Eier
150 g	Zucker
150 g	Butter
20 g	Salz
80 g	Hefe oder
30 g	Trockenhefe

Zubereitung

Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben. Milch und Butter leicht erwärmen. Danach alle Zutaten zusammen 3 Minuten in der Rührmaschine zu einem weichen Teig rühren.

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Mit einem Dressiersack auf ein gefettetes Blech Kipferl aufdressieren, mit Ei bestreichen und auf Gare stellen.

Garzeit: 45 Minuten

Anschließend mit Hagelzucker bestreuen und backen.

Backzeit: ca. 12 Minuten

Backtemperatur: ca. 210 °C