Marmeladekipferl aus der Heißluftfritteuse

Die selbstgebackenen Marmeladekipferl aus der Heißluftfritteuse sind ein feines Kleingebäck. Mit dieser süßen Mehlspeise verwöhnst du deine Lieben ganz bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

250 g	Weizenmehl (Type 700)
8 g	Backpulver
30 g	Milch
60 g	Zucker
125 g	Magertopfen (Magerquark)
15 g	Öl
1 Stk.	Ei
100 g	Erdbeermarmelade (oder Marillenmarmelade, Pflaumen-,Kirschmarmelade, etc.)
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Marmeladekipferl aus der Heißluftfritteuse** das Weizenmehl, Backpulver und Zucker in einer Schüssel vermischen. Die Milch, Magertopfen, Ei und Öl zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Jetzt den Teig dünn zu einem Kreis ausrollen und mit einem scharfen Messer in 8 Dreiecke aufteilen. Auf jedes Dreieck einen Teelöffel Marmelade geben und zu einem Kipferl einrollen. Das Ei verquirlen und die Marmeladekipferl damit bestreichen. In der Heißluftfritteuse bei 180 °C zirka 15 Minuten goldgelb backen. Danach von der Fritteuse nehmen, abkühlen lassen und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



Tipp

Die Marmeladekipferl gelingen natürlich auch im Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze in zirka 20 Minuten.