# Süße Dinkelkipferl

Das köstliche Rezept für selbstgebackene süße Dinkelkipferl gelingt einfacher als man denkt. Das fluffige Gebäck schmeckt bereits zum Frühstück oder zwischendurch als Snack.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 1,5 h

**Gesamtzeit:** 2,3 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Dinkelmehl (glatt) |
| 50 g | Zucker |
| 1 Packung | Trockengerm (Trockenhefe) |
| 1 TL | Honig |
| 1 Prise | Salz |
| 30 g | Butter (zimmerwarm) |
| 300 ml | Vollmilch (zimmerwarm) |
| 1 Stk. | Bio-Zitrone (Schale unbehandelt) |
| 2 Handvoll | gehackte Nüsse (oder Haselnusskrokant) |
| 1 Stk. | Ei (zum Bestreichen) |

## Zubereitung

1. Für die **süßen Dinkelkipfer**l mit zirka 100 g Dinkelmehl, Trockengerm, Honig und die Hälfte der zimmerwarmen Vollmilch einen Vorteig anrühren. Etwa 15 Minuten quellen lassen. Danach das restliche Dinkelmehl, Zucker, Butter, Salz und abgeriebene Zitronenschale zugeben. Zu einem Teig kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Mit einem Küchentuch zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

2. Jetzt zirka 60 g große Teigstücke abstechen zu Kugeln formen. Mit einem Nudelwalker oval-länglich auswalzen, einrollen und zu Kipferl formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und weitere 15 Minuten rasten lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine feuerfeste Form mit Wasser in den Backofen stellen.

3. Die Dinkelkipferl mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit gehackten Nüssen oder Haselnusskrokant bestreuen. Im vorgeheizten Ofen zirka 15 Minuten goldbraun backen.

## Tipp