



Brioche-Kipferl mit Marmelade

Ein Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten (für zwölf Stück):

Teig

500 g Weizenmehl, Type 550
7 g Trockenhefe (ein Päckchen)
75 g Zucker
10 g Salz
Zitronenzeste von einer Bio-Zitrone
250 g kühle Milch
1 Ei
125 g weiche Butter

Zum Bestreichen

1 Ei
2 EL Milch
25 g Hagelzucker

Marmelade

500 g gemischte Beeren (z.B. Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren)
50 g Zucker (oder mehr, nach Geschmack)
1 Teelöffel Zitronensaft (für Frische und Gelierwirkung)
2 Esslöffel Chiasamen

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Hefe, Zucker, Salz und Zitronenzeste in einer großen Schüssel vermengen. Die weiche Butter in Stückchen zur Mehlmischung geben. Milch und Ei aufschlagen. Die Milchmischung zur Mehlmischung geben und mit dem Knethaken in etwa vier Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur ein bis zwei Stunden gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat. Man kann den Teig auch über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Dann am nächsten Tag aus dem Kühlschrank nehmen. Den Teig nun in zwölf Stücke aufteilen, zu Kugeln formen und 30 Minuten ruhen lassen.

Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 190 Grad Umluft oder Ober-/Unterhitze vorheizen. Nach der Ruhezeit jede Kugel zu einem Oval mit circa drei Millimeter Dicke ausrollen. Von der kurzen Seite her aufrollen. Zu Kipferl (Kimpel) biegen und auf das Backblech legen. Die Kipferl mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen 14 bis 16 Minuten backen.

Tip: Die Kipferl lassen sich super einfrieren. Einfach bei 160 Grad für sieben Minuten aufbacken und sie schmecken wie frisch gebacken.



Für die Marmelade die Beeren waschen, trocknen und ggf. Stiele entfernen. Beeren und Zucker in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze fünf bis sieben Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind und Saft freisetzen. Mit einer Gabel oder einem Stampfer leicht zerdrücken. Zum Andicken vom Herd nehmen, Zitronensaft und Chiasamen unterrühren. 10 bis 15 Minuten stehen lassen, bis die Marmelade durch die Chiasamen eindickt. In ein sauberes Glas füllen. Im Kühlschrank ist die Marmelade bis zu zwei Wochen haltbar oder kann bis zu drei Monate eingefroren werden.