

# Kefirkipferl

## Zutaten:

500 g Mehl Typ 550  
3 g Hefe  
20 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank  
10 g Salz  
260 ml Kefir  
10 g braunen Zucker  
60 g Butter  
1 Ei

Tipp! Wer keinen Lievito Madre hat nimmt statt  
3 g 5 g frische Hefe.



## Zubereitung:

Kefir, LM, Zucker und Hefe in den Thermomix geben 2 Min/37°C/Stufe 1. Restliche Zutaten außer der Butter zugeben und 3 Min./ Teigknetstufe. Dann erst die Butter unterkneten. Den klebrigen Teig in eine geölte Schüssel geben und abgedeckt 1 h bei Zimmertemperatur gehen lassen. In dieser Zeit 2 x dehnen und falten. Danach für mindestens 8 h in den Kühlschrank stellen.

Dann den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und zu einem flachen Fladen (in Größe des Kreises auf der Teigunterlage) ausrollen und diesen in 8 Tortenstücke teilen. Die Teigstücke von der langen Seite her aufrollen und zu einem Hörnchen formen. Die Teighörnchen auf den Zauberstein legen und abgedeckt nochmal gehen lassen bis der Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist. Beim einschließen kräftig schwaden und Temperatur auf 210°C zurückdrehen und 20 Minuten je nach Backofen goldbraun backen

**Verwendete Produkte:** große Nixe, Teigunterlage, Teigroller, Zauberstein, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN