



Buttergipfeli

Teig (Plunderteig)

500 gr Mehl
1 Päckli Trockenhefe
1 Teel. Salz
1 Ei
2 Eigelb
50 gr Butter, 1
ca. 2 dl lauwarme Milch zerlassen
1 Eigelb + 2 Essl. Milch zum Bestreichen der Gipfeli

Butterziegel

200 gr Butter, 2
50 gr Epifin oder Maizena

Das Mehl in eine Schüssel sieben, Hefe untermischen. In der Mitte eine Vertiefung eindrücken; Milch, Eigelb, Ei, Butter 1, Salz hinein geben. - Mit dem Knethaken des Rührgerätes den Teig so lange kneten, bis er sich von der Schüssel löst und Blasen wirft.

An einem warmen Ort zugedeckt mit einem feuchten Tuch so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

Den Hefeteig zu einem Rechteck von 30x25 cm auswallen. Für den Butterziegel die Butter in Würfel schneiden und mit dem Epifin rasch zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Zu einem Ziegel von 20x 10 cm formen. Den Ziegel in die Mitte der Teigplatte legen. Die Teigländer mit Wasser bestreichen, von allen Seiten über den Butterziegellegen und fest zusammendrücken. Die Butter muss vollständig von Teig umhüllt sein.

*Sorgfältig zu einem Rechteck von ca. 30 x40cm auswallen und zwar von oben nach unten und von links nach rechts, damit die Butter gleichmäßig verteilt wird. Den Teig von beiden Schmalseiten her über die Mitte einschlagen, es entstehen 3 Schichten. An einem kühlen Ort in Folie gewickelt 30 Min. ruhen lassen.

*Diese Prozedur inkl. kühlen noch 3 Mal wiederholen. Teig kühlen, 60x30 cm auswallen, dann längs halbieren, 12 cm breite Dreiecke schneiden und Gipfeli formen.

Auf Backpapier 20 Min. gehen lassen, mit Eigelb bepinseln und im Vorgeheizten Ofen bei 210 °C ca. 15 Min. backen.