



Kerneier Kirche

Administraor

Helmut Schmidt
Heinestraße 16
73663 Berglen

Telefon:

+49 (0)7195 74145

Mobil:

+49 (0)177 9245418

E-Mail:

adlatus@hog-kernei.de

Internet:

www.hog-kernei.de



**Denkmal in
Bruchhausen-Ettlingen**

Heimatortsgemeinschaft Kernei



Salzkipfel

Grundrezept für salziges Hefegebäck

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 30 g Hefe
- 1/4 Liter Milch
- 1 Kaffeelöffel Salz
- 100 g Butter
- 1 Ei
- Nach Belieben: eine kleine
- Prise Ingwerpulver

Zubereitung des Teiges:

Man rührt mit der lauwarmen Milch die Hefe an und macht in der Mitte des Mehls einen weichen, glatten Vor-
teig, den man mit einem sauberen Tuch abgedeckt. Man
stellt den Teig warm und lässt ihn gehen. Wenn der Teig
aufgegangen ist, wird er in einer Schüssel geknetet, bis er
sich vom Schüsselrand leicht gelöst. Nun lässt man ihn in
der Schüssel in der Wärme zur doppelten Höhe gehen. Nun
ist der Teig fertig und man verarbeitet ihn zu beliebigem

Form des Gepäcks:

Kipfel, Kümmelstangen, Zöpfe oder Brezeln und legt diese
auf das Backblech kann man damit formen.

Nun nimmt man ein Eigelb, verquirlt es mit einem biss-
chen Milch. Das Gepäck wird damit zum Abschluss bestri-
chen. Zum Schluss wird das Gebäck mit Salz und Kümmel
bestreut.

Backzeiten (Erfahrungswerte):

- Kipfel dauern 20-25 Minuten bei Ober- und Unterhitze
175-180°
- Stangen dauern 10 Minuten bei Ober- und Unterhitze

200°

- Zöpfe dauern 25-30 Minuten bei Ober- und Unterhitze
175-180°



© Katharina Schmidt, geb Burger, Siwatzer Gasse