

Handhabung und Verwendung



Runden oder eckigen Teig etwas ausrollen, auf das Kipferl Allerlei legen. Mit dem Back'n'Roll darüber rollen bis der Teig getrennt ist.



Den Teigrand mit dem Griff des Portionierlöffels abschneiden.



Die Vertiefungen mit Hilfe des Portionierlöffels befüllen. Die Ränder der Dreiecke mit Ei oder Wasser bestreichen.



Den Teig von der breiten Seite bis zum Spitz zusammenrollen und auf ein Blech legen. Die Kipferl mit dem Profipinsel mit Ei bestreichen. Bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.

Für 8 Kipferl

Für 16 Kipferl



Kipferl Allerlei

Das **Kipferl Allerlei** kann beidseitig verwendet werden, so können 8 oder 16 Kipferl in nur einem Arbeitsgang zubereitet werden.

Es ist ein unkompliziertes, handliches Werkzeug zum Zubereiten von süßen oder pikanten Kipferln, Croissants, Stangerln oder Pizzastücken. Unterschiedliche Teige wie Mürbteig, Germteig, Plunderteig und auch Blätterteig können mit dem beigelegten Portionierlöffel gefüllt werden.

Dank der Antirutschfüßchen bleibt das **Kipferl Allerlei** während des Arbeitens fest auf der Arbeitsplatte.

Reinigung: Spülmaschinenfest.

Maße: 31 x 31 x 1,5 cm H



Tipp:
Zum Markieren gleichmäßig großer Tortenstücke drücken Sie die gewünschte Seite des Kipferl Allerlei auf Ihre Torte.



Tupperware

Einfacher Topfenteig

Für süße oder pikante Füllungen:

- 250 g weiche Butter
- 250 g Topfen
- 250 g Universalmehl
- 1 Prise Salz

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und diesen ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Anschließend süß oder pikant füllen. Bei 180 °C ca. 15 Min. backen.



Süße Füllungen

Mandelkipferl:

- 1 Rolle Blätterteig
- 3 EL Marmelade nach Belieben
- 1 TL Mascarpone
- 6 EL Mandeln, gerieben
- 1 Schuss Rum
- 1 Ei zum Bestreichen
- Mandelblättchen

*Tipp:
Lässt sich
schnell und einfach
zubereiten, wenn
unerwartet Besuch
kommt!*

Bananen-Nutella Kipferl:

- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Banane, klein geschnitten
- 2 EL Nutella
- 1 Ei zum Bestreichen

Marillen-Apfel Kipferl:

- 1 Rolle Strudel-Mürbteig
- 50 g getrocknete Marillen, fein gehackt
- 50 g getrocknete Apfelringe, fein gehackt
- Zitronensaft n. Belieben
- 1 Ei zum Bestreichen

Den Teig etwas ausrollen, auf das Kipferl Allerlei legen und mit dem Back'n'Roll darüber rollen bis der Teig getrennt ist.

Die Zutaten für die jeweilige Füllung verarbeiten und vermischen.

Kipferl füllen, den Teig von der breiten Seite bis zum Spitz zusammenrollen und auf ein Blech legen.

Die Kipferl mit dem Profipinsel mit Ei bestreichen.

Bei 180 °C ca. 15 Min. backen.



Früchte-Kipferl

- 1 Rolle Blätterteig
- Früchte der Saison (Äpfel, Himbeeren, Marillen, Kirschen etc.)
- Zucker nach Bedarf
- Etwas Zimt, Marmelade oder Marzipan
- Ei zum Bestreichen

Früchte zerkleinern und mit den restlichen Zutaten vermengen. Kipferl füllen, formen und mit versprudelttem Ei bestreichen.



Tupperware

Pikante Füllungen

Räucherlachs-Ei Kipferl:

- 1 Rolle Blätterteig
- 100 g Räucherlachs
- 2 hartgekochte Eier
- 1 TL Senf
- 1 TL Kren
- 1 EL Dille oder Schnittlauch
- 125 g Frischkäse
- Salz, Pfeffer
- 1 Ei zum Bestreichen

Hartgekochte Eier schälen und fein hacken. Mit Frischkäse, Senf, Kren, Kräutern, Salz und Pfeffer mischen. Frischkäse-Creme auf die Blätterteig-Dreiecke streichen und mit Räucherlachs belegen.

Kipferl formen mit Ei bestreichen und backen.

Hier sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt und Sie können mit Füllungen experimentieren!

Tomaten-Mozzarella Kipferl:

- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Schalotte
- 6-8 Cocktailtomaten
- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- 60 g Büffelmozzarella
- 1 Ei zum Bestreichen

Alle Zutaten klein schneiden und vermengen, Kipferl füllen, formen, mit Ei bestreichen und backen.

Pikante Füllungen

Pizza-Kipferl:

- 1 Rolle Pizzateig
- Pizzasauce oder Tomatenmark
- Mozzarella, zerkleinert
- Frisches Basilikum
- Salz, Pfeffer, Oregano
- Olivenöl zum Bestreichen

Kipferl füllen, formen, mit Olivenöl bestreichen und backen.

TIPP:

Formen Sie statt Kipferl einmal nur Stangerl, diese können auch einfach nur mit Schinken und Scheibenkäse gefüllt werden. Nur mit Knoblauchöl bestrichen erhält man Pizzastangen.

Schinken-Käse Kipferl:

- 1 Rolle Blätterteig
- Toastschinken
- Gouda
- 1 Ei zum Bestreichen

Kipferl füllen, formen, mit Ei bestreichen und backen.

Tupperware

Pikante Füllungen

Spinat-Feta-Kipferl:

- 1 Rolle Blätterteig
- 250 g TK-Blattspinat
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 100 g Feta
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer
- Etwas Muskat
- 1 Ei zum Bestreichen.

Blattspinat auftauen lassen und gut ausdrücken. Knoblauch und Zwiebel fein schneiden, Feta zerbröseln, dazugeben und mischen. Mit Ei, Salz und Pfeffer vermengen.

Feta Creme auf die Kipferl streichen und mit Blattspinat belegen. Kipferl einrollen, mit Ei bestreichen und backen.

Schinken-Pilz Kipferl:

- 1 Rolle Blätterteig
- 1-2 Frühlingzwiebel
- 50 g Schinken
- 100 g Pilze nach Wahl
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Zitronenschale
- Petersilie, gehackt
- 1 Ei zum Bestreichen

Alle Zutaten klein schneiden und vermengen, Kipferl füllen, formen, mit Ei bestreichen und backen.



Fingerfood für die Party

Spargel im Blätterteigmantel:

- 1 Rolle Blätterteig
- Grüner Spargel
- Optional: Speckscheiben
- 1 Ei zum Bestreichen

Blätterteig ausrollen und mit dem Kipferl Allerlei Dreiecke zubereiten. Spargelstangen halbieren, mit Speck und den Teigecken umwickeln, mit Ei bestreichen und backen.

Pizzagarten:

- 1 Rolle Germ- oder Pizzateig
- Gemüse nach Belieben: Karotten, Mais, Erbsen, Pfefferoni, Zwiebel, Zucchini, Spargel
- Kräuter (Rosmarin, Petersilie), Sesam, Mohn, Kürbiskerne, grobes Salz
- 3 EL Olivenöl

Teig mit dem Kipferl Allerlei zu Pizzatecken formen, mit 2 EL Olivenöl bestreichen, mit geschnittenem Gemüse nach Belieben belegen, mit Kräutern und Samen verzieren.

Das Gemüse mit Olivenöl bestreichen und den Pizzagarten backen.



Tupperware