

Glückskleeblätter

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Winter



Zutaten

120 G	Butter (zimmerwarm)
200 ML	Milch
3	Dotter
80 G	Staubzucker
500 G	Weizenmehl
20 G	Germ (frisch)
1 TL	Salz
	Butterschmalz

Zubereitung

1. Milch, Dotter, Staubzucker, Mehl, Germ, Salz und Butter in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer Kugel formen.
3. Nun den Teig in einer Schüssel zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit einem Nudelwalker auf ca. 3 cm auswalken.
5. Mit einem größeren Keksausstecher Kleeblätter ausstechen.
6. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen (ca. $\frac{3}{4}$ voll – damit die Kleeblätter schwimmen können) und goldgelb backen - immer wieder mit einem Löffel die Blätter mit dem heißen Fett beträufeln.
7. Auf einem Bogen Küchenrolle das Fett abtropfen lassen – mit Zucker bestreuen und am besten noch warm genießen.

Wenn der Teig schon sehr „gewachsen“ ist und man noch keine Zeit zum Weiterverarbeiten hat, kann man ihn erneut durchkneten und nochmal „gehen“ lassen oder man stellt ihn über Nacht in den Kühlschrank und verwendet ihn am nächsten Tag für Kipferl zum Frühstück.