

Butter-Gipfeli

etwa 16 Stücke



aufwändig

● bis zu 50 Min.

**Zutaten:****Zum Vorbereiten:**

250 g Butter, weich

Teig:

500 g Mehl

1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe

1 ½ TL Salz

50 g Zucker

3 ½ dl Milch (350 ml)

Zum Bestreichen:

1 Eier

Zum Bestreuen:

1 EL Sesamsamen

1 EL Mohnsamen

1 EL Leinsamen

1 Vorbereiten:

Die Butter zwischen zwei Backpapieren zu einem Quadrat (20 × 20 cm) ausrollen und für ca. 20 Minuten kühl stellen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

2 Teig:

Das Mehl mit Trockenhefe, Salz und Zucker mischen. Milch begeben und ca. 10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Teig in 2 Stücke à ca. 450 g aufteilen und je quadratisch (ca. 20 × 20 cm) ausrollen. Die vorbereitete Butterplatte zwischen die beiden Teige legen und vorsichtig, gleichmässig, rechteckig, ca. 1 cm dick ausrollen. Von oben und unten einschlagen, dass nun drei Lagen übereinanderliegen, und gut eingepackt 30 Minuten kühl stellen.

Den Teig mit der offenen Seite nach links/rechts legen und ca. 20 cm breit ausrollen, dann den Teig wenden, um 90 °C drehen und ca. 1 cm dick ausrollen, von oben und unten einschlagen, dass sich die Teigenden in der Mitte treffen, und dann nochmals falten, dass vier Lagen entstehen. Weitere 30 Minuten kühl stellen.

Den Teig ca. 4 mm dick ausrollen, Dreiecke (20 × 8 cm) zuschneiden und von der breiten Seite her aufrollen. Die Gipfeli auf die Backbleche legen, sodass der Teigspitz unter dem Gipfeli liegt. Zugedeckt ca. 120 Minuten aufgehen lassen.



Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 190 °C
Heißluft 170 °C

3 Bestreichen und Bestreuen:

Mit dem verquirlten Ei bestreichen, einige Gipfeli mit der Körnli-Mischung bestreuen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während 20 Minuten backen. Während der ganzen Backzeit den Ofen nicht öffnen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: 20 Minuten

Gipfeli auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für Laugen-Gipfeli können die Gipfeli vor dem Backen in Lauge getaucht (gemäss Rezept [«Laugenbrötli»](#)) werden.

