Frühstücks- Kipferl

Menge	Zutaten	Zubereitung
500 g	Mehl	Zutaten in eine Schüssel geben, Mulde eindrücken.
80 g	Zucker	
1 TL	Salz	
1	Vanillezucker	
50 g	Butter	in einem kleinen Topf zerlaufen lassen.
125 ml	Wasser	Wasser und Milch zur Butter geben, lauwarm erwärmen (nicht heißer!!!), Hefe in die Mehlgrube bröckeln, Flüssigkeit dazu gießen und den **Vorteig etwa 10 Minuten stehen lassen** bis sich kleine Bläschen bilden.
140 ml	Milch	
1/2 Würfel	Hefe	
1	Ei	Ofen auf **200 °C Ober/Unterhitze** vorheizen, Blech mit Backpapier belegen, Teig mit dem Handrührgerät ca. 5 Minuten kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. **Hauptteig abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen** bis er das Volumen verdoppelt hat. Mit der Teigkarte 12 Stücke portionieren, zu Kugeln abdrehen und in ovale Scheiben ausrollen. Diese zu Kipferl einrollen, auf das Blech legen, mit verquirltem Ei bestreichen und mit dem Hagelzucker bestreuen. **Nochmals 30 Minuten gehen lassen** und dann etwa **15-20 Minuten backen**. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Butter und Marmelade servieren!
etwas	Hagelzucker oder feinen Kandiszucker	