

# Mohnkipferl



Das Germteigrezept stammt aus *Lisa Pflegers* Kochbuch „*Vegan regional saisonal*“ (übrigens SEHR EMPFEHLENSWERT). 1 Tasse = 250 ml

2 1/4 Tassen **Mehl** (wir haben halb Dinkel und halb Dinkelvollkorn genommen)

## **Salz**

1/4 Tasse **Zucker**

1 Pkg **Trockenhefe** vermischen und dann mit den flüssigen Zutaten

8 EL **Öl**

1/2 -3/4 Tasse **Wasser** zu einem Teig verkneten und an einem warmen Platz zugedeckt für 30-60 Minuten rasten und „gehen“ lassen).

Für die Mohnfülle **Hafermilch** mit **Zucker** nach Belieben erhitzen und den gemahlene **Mohn** einrühren, bis eine Paste entsteht.

Den Germteig mit einem Nudelholz (optional Glas, Flasche,...) 3-5 mm dick ausrollen, in Dreiecke schneiden, den breiten Teil mit Fülle bestreichen, (von der breiten Seite her) aufrollen und zu einem Kipferl biegen. Im Backrohr bei 180-200 Grad backen.