

Zipfe

ca. 20 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Jogurt-Mürbteig:

250 g Joghurt
1 KL Salz
300 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
100 g klein geschnittener Speck

Zum Ausbacken:

250 g Kokosfett

1 Jogurt-Mürbteig:

Für den Teig Joghurt mit Salz in eine Rührschüssel geben und verrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Den Speck dazugeben und gut einkneten.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und ca. 5 mm dick ausrollen.

3 Zum Ausbacken:

Den Teig in Dreiecke schneiden und im heißen Kokosfett bei **170 Grad** beidseitig ausbacken.

Backzeit: ca. 4 Minuten

4 Die Zipfe auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zipfe passen sehr gut zu Salaten oder als Zwischenmahlzeit.