

Kochkurs, 15.12.2025

mit Frau Omerovic (Mama von Anis)

„Kiflice“ – bosnische Hörnchen/ süß und pikant

Wir brauchen:

Für den Teig:

ca. $\frac{1}{2}$ kg glattes Weizenmehl

1 P.Trockenhefe oder einen Würfel frische Hefe

ca. 1 Tasse lauwarme Milch

ca. 1 Tasse Rapsöl

Für die Füllung:

verschiedene Möglichkeiten

1. Nutella
2. Marmelade
3. Käse, Schinken, Wurst, Salami in kleine Stücke geschnitten und vermengt
4. Käse oder Feta mit Petersilie
5. angebratenes Hackfleisch



1. Die Hefe mit lauwarmer Milch in eine Schüssel geben und mit den Händen auflösen.
2. Alle restlichen Zutaten kommen in die Schüssel und werden mit der Hand zu einem Teig geknetet.
3. Ist der Teig zu klebrig, kommt noch etwas Mehl dazu, ist er zu fest, dann noch etwas Milch oder Öl.
4. Teigkugeln werden geformt und zugedeckt müssen diese jetzt ca. 30 Minuten ruhen und „aufgehen“.
5. Teig mit dem Nudelwalker ausrollen und Dreiecke (wie Pizzastücke) schneiden.
6. Gewünschter Belag auf die Dreiecke streichen und zu Kipfeln einrollen.
7. Wer mag kann die Kipfel mit Milch bestreichen und mit Sesam bestreuen.
8. Im vorgeheizten Backrohr/200 Grad ober- und Unterhitze ca. 15 - 20 Minuten backen.

