

SÜSSER GERMTEIG



Der süße Germteig ist das Grundrezept für viele Klassiker der österreichischen Süßspeisen-Küche. Egal ob ein abwechslungsreiches Frühstück, feine Leckerbissen zum Nachmittagskaffee oder Brauchtumsgebäck an den großen Feiertagen im Jahr: mit diesem Grundteig versüßt ihr ganz einfach euren Alltag.

Zutaten

TEIG

625 g	Weizenmehl 700 (oder Dinkelmehl 700)
250 g	lauwarme Milch
1	Würfel Germ
100 g	Zucker
7 g	Salz
1	Ei
100 g	zimmerwarme Butter

Zubereitung

- 1 Die Milch mit dem Ei vermischen. Anschließend das Mehl dazugeben. Die Germ direkt auf das Mehl bröseln. Und zum Abschluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter hinzufügen. Alles zu einem feinen, glatten Teig verarbeiten.
- 2 Den Teig ungefähr 30 Minuten zugedeckt gehen lassen und danach je nach Wunsch weiterverarbeiten.

Der Teig eignet sich für alle Arten von süßem Germgebäck – von Striezel über Schnecken bis zu Hörnchen oder Stollen.