

GRUNDREZEPT FÜR FORMBAREN SÜßEN HEFETEIG (DITTM)

Autor: Gast, 20.08.2019

Zutaten für 4 Personen:

500 g	
1 P	Hefeteig Plus 70 g
55 g	Zucker in eine Schüssel geben u. mischen
70 g	Margarine
2	Eier

Zubereitung:

Ideal für Hefe-Zopf, Hefefiguren, Stutenkerl usw. Ideal für Hefezopf, Stutenkerl u. Neujahrsbrezel. Alles mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem Hefeteig verarbeiten, der die Konsistenz eines festeren Rührteiges hat. Nun den Teig in 3 oder 4 gleichgroße Stücke teilen und zum Zopf flechten. Der Zopf kann nun unter einem Küchentuch kurz gehen (Zugluft vermeiden) Zum bestreichen 1 Eigelb u. 2 EL Milch verrühren und den Zopf damit bestreichen. Hagelzucker oder Mandelblättchen darauf streuen und dann bei 175-200° C ca. 45 Minuten backen (variiert je nach Ofen) Aus diesem Teig können auch Zwetschgen- oder Apfelkuchen, Bienenstich sowie andere Kuchen zu denen man einen Hefeteig benötigt, gebacken werden.