1/3 Germteig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Frühling Ostern

12 Stück



Zutaten

500 G	Mehl
50 G	Butter
50 G	Zucker
1	Ei
2	Dotter
0,5	Germwürfel
1 TL	Salz
200 G	Milch
1 PKG	Vanillezucker
ETWAS	Zitroenschale
2 EL	Rum
1	Ei - zum Bestreichen
	Hagelzucker - zum Bestreuen
	Rosinen - für die Augen

Zubereitung

1. Mehl, Salz, Zitronenschale und zerbröselte Germ in einer Schüssel vermischen.

2. Zucker, Vanillezucker, Rum, Ei und Dotter mit lauwarmer Milch verrühren und mit der weichen Butter zum Mehl geben.

3. Alles zu einem geschmeidigen Germteig verarbeiten und zugedeckt warm gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

2/3 Ausfertigung Variante „Nesterl“

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Frühling Ostern

12 Stück



Zubereitung

1. Teig in 12 Teile teilen, rund schleifen und 10 min zugedeckt rasten lassen.
2. Jede Kugel halbieren und beide Teile länglich wuzeln, miteinander verdrehen und die Enden zu einem runden Nesterl zusammendrücken.
3. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit versprudeltem Ei-Milch-Gemisch bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

   Nochmal 10 min gehen lassen.
4. Bei 170 – 180° C Heißluft hellbraun backen (ca. 12 - 14 min).

3/3 Ausfertigung Variante „Haserl“

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Frühling Ostern

12 Stück



Zubereitung

1. Teig in 12 Teile teilen, rund schleifen und 10 min zugedeckt rasten lassen.
2. Jeden Teigling in 3 Teile (ca. 60%-30%-10% Körper-Ohren-Blume) teilen, rund schleifen und abgedeckt 10 min entspannen lassen.
3. Großes Teigstück länglich wuzeln. Mittleres Teigstück zu einem Kegel formen und an der Spitze einschneiden. Das kleine Kugerl bleibt.
4. Am Blech zu einem „Haserl“ zusammensetzen und abgedeckt ca. 10 min gehen lassen.
5. Mit Ei-Milch-Gemisch dünn bestreichen und bei 170 – 180°C Heißluft hellbraun backen (ca. 12 min).