Weihnachtsbaum

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Weihnachten Winter



Zutaten

1 KG	Salzburger Land Mehl Weizen
2 TL	Salz (gehäufte Löffel)
1 EL	Bienenhonig
1 PKG	Germwürfel
3 EL	Butter (küchenweich)
150 ML	Milch
500 ML	Wasser (lauwarm)

Zubereitung

1. Aus den Zutaten einen Germteig bereiten und gut kneten.
2. Zugedeckt ca. ½ Stunde gehen lassen
3. Dann den Teig in gleich große Stücke teilen (50g) , zu Kugeln schleifen und 5 Minuten gehen lassen.
4. Diese Kugeln beliebig bestreuen und in Baum Form auf ein Blech geben.
5. Den restlichen Teig beliebig formen.
6. Das Gebäck mit Wasser besprühen.
   Bei 220 °C im vorgeheizten Rohr 18 Minuten backen.

SEMINAR BÄUERINNEN