

Topfen Germteig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

500 G	Mehl
100 G	Zucker
250 G	Magertopfen
ETWAS	Vanillezucker
50 G	Butter
0,5 WÜRFEL	frischen Germ
CA. 1 TASSE	Milch
ETWAS	Zitronenschale

Zubereitung

1. Mehl in eine große Schüssel,
dann den Butter schmelzen mit der Milch aufgießen, Germ darin auflösen
2. Die restlichen Zutaten zum Mehl geben
und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
3. Rasten lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
4. Dann ist dieser Teig sehr vielseitig einsetzbar.