1/2 Süßer Germteig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

500 G	Mehl
50 G	Zucker
200 G	Butter
360 ML	Milch
2	Eier
2 PRISE	Salz
2 TL	Vanillezucker
2 PKG	Trockengerm (oder 42g Frischgerm)
EVENTUELL	Rosinen

Zubereitung

1. Milch, Germ, Zucker und Vanillezucker handwarm (ca. 37°C) erwärmen
   bzw. einfach alles rechtzeitig aus dem Kühlschrank räumen und mit Zimmertemperatur verwenden.
2. Die Milch in einen Mixtopf geben, zimmerwarme Butter, Mehl, Eier und zu einem glattten Teig kneten
   (dies kann schon einige Zeit beanspruchen).
3. Eine große Schüssel mit etwas Öl ausstreichen
   und den Teig in diese vorbereitete Schüssel umfüllen.
4. Den Teig nun bei Zimmertemperatur gehen lassen,
   bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat.(Mind. 40 min)

2/2 Fertigstellung

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

CA. 150 G	Powidl oder Marillenmarmelade
50 G	Butter
	Staubzucker

Zubereitung

1. 50 g Butter schmelzen lassen.
2. Eine große Auflaufform einfetten.
3. Teig in 2 Hälften schneiden.
4. Den fertigen Germteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen und in 8 Stücke schneiden.
5. Auf jedes Quadrat 1 EL Marmelade geben und die Ränder oben zusammendrücken.
6. Nun die Wuchtel in die geschmolzene Butter tauchen und in die Auflaufform setzen.

   Achtung Abstand!
7. Das selbe auch mit dem zweiten Teil Teig machen.
8. Nun die Wuchteln in der Form abdecken und noch einmal ca. 30 Minuten gehen lassen.
9. Das Backrohr auf 180 °C vorheizen und goldbraun backen danach abkühlen lassen.
10. Mit Zucker oder Vanillesauce servieren.

SEMINAR BÄUERINNEN