

Feiner Germteig von Brigitte



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--------------------------|-------------|
| Rohe Hühnereier - mittel | 2 Stk. |
| Butter | 100 g |
| Feinkristallzucker | 100 g |
| Vollmilch | 250 ml |
| Frischer Germ | 1 Stk. |
| Weizenmehl (griffig) | 500 g |
| Gold Rum | 1 Esslöffel |

Zubereitung:

Aus diesem Hefeteig mache ich Wuchteln, einen Zopf, oder ich rolle den Teig aus, bestreue ihn mit geriebenen Nüssen, Zimt und etwas braunem Zucker, rolle ihn zusammen und gebe ihn in eine ausgefettete Gugelhupfform.

Zubereitung:

Mehl und eine Prise Salz in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung (Mulde) machen, die lauwarml Milch, die weiche Butter und den Zucker sowie den Germ in die Mulde geben. An einem warmen Ort ca. 15 Min rasten lassen. Nun die restlichen Zutaten (Eier und Rum) dazu geben und mit den Knethaken gut durchkneten.

Anschließend den Germteig rasten lassen bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Dann den Teig wieder zusammenschlagen und zum Beispiel für Wuchteln in lauter gleiche Portionen teilen und mit Powidlmarmelade füllen. In einem Reindl ca. 100 g Butter zergehen lassen, die einzelnen Wuchteln darin wälzen und nebeneinander schichten.

In das kalte Backrohr geben und bei 200° C, zweite Schiene von unten, ca. 40 Minuten goldbraun backen.

Gutes Gelingen wünscht



Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at