

Grundrezept Hefeteig mit frischer Hefe

Für das Backblech (40 x 30 cm):
etwas Fett

Hefeteig:

200 ml Milch
125 g Butter oder Margarine
500 g Weizenmehl
1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker oder Bourbon
Vanille-Zucker
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)

Außerdem:

100 g kalte Butter
75 g Zucker

1. Vorbereiten: Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2. Hefeteig: Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln (Abb. 1).

3. Übrige Zutaten und die Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. (Abb. 2)

4. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (Abb.3). Inzwischen Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C

5. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Den Teig auf dem Backblech ausrollen und nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

6. Butter in Flöckchen auf den Teig setzen und den Zucker gleichmäßig darüber streuen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 11 g, Kh: 26 g, kJ: 906, kcal: 216

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3