

# Grundrezept Hefeteig mit Trockenbackhefe

## Für das Backblech:

Backpapier

## Hefeteig:

200 ml Milch

100 g Butter oder Margarine

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

3 EL Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 gestr. TL Salz

1 Ei (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

## Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

**1. Vorbereiten:** Milch in einem kleinen Topf erwärmen, Butter oder Margarine darin zerlassen.

**2. Hefeteig:** Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert

Inzwischen Backofen vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**3.** Den Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Teig evtl. ausrollen, nach Belieben Motive formen oder ausschneiden und mit Eigelb-Milch bestreichen, evtl. mit Hagelzucker bestreuen. Die Teigfiguren auf das Blech legen und an einem warmen Ort nochmals gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.

Das Backblech in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 17 Min.**

Das Gebäck nach dem Backen mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und darauf erkalten lassen.

**4.** Nach Wunsch die Figuren mit Puderzuckerglasur bestreichen.

Pro Portion / Stück: E: 12 g, F: 18 g, Kh: 70 g, kJ: 2.083, kcal: 498

etwa 6 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

## Tipps:

- Teig gehen lassen: Den fertig gekneteten Teig zugedeckt (mit einem Geschirrtuch) an einem warmen Ort so lange stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Hefeteige dürfen nicht sofort nach der Zubereitung gebacken werden, sondern müssen vorher genügend aufgehen. Dazu muss die Schüssel mit dem Teig an einen warmen Ort gestellt werden, z. B. in der Nähe der Heizung oder in den angewärmten Backofen:
- Ober-/Unterhitze: 50°C einschalten. Schüssel mit Teig so lange in den Backofen stellen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backofentür mit Rührlöffel geöffnet halten, damit der Teig nicht zu warm wird.
- Mikrowelle: 80 oder 90 Watt etwa 8 Min. In einem Gerät ohne Drehteller Schüssel (mit einem feuchten Tuch bedeckt) nach etwa 4 Min. drehen.
- Wasserbad: Schüssel mit Teig (mit feuchtem Tuch bedeckt) so lange in warmes Wasser stellen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- Im Kühlschrank über Nacht: Hefeteig aus



kalten Zutaten zubereiten. Teig in der Schüssel mit einem feuchten Tuch bedeckt oder mit etwas Öl bepinselt über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.