

Grundrezept Hefeteig mit frischer Hefe

Ein vielseitiger Teig für süße Gebäcke

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



Zutaten:

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)

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 Form vorbereiten, z. B. Backblech fetten. Backofen vorheizen.



- 5 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Den Teig nach Rezept weiterverarbeiten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Rezept zu dem Bild finden Sie unter [Butterkuchen](#).