





Reutlinger Mutschel

Traditionelles sternförmiges Gebäck aus mürbem Hefeteig.

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Hefeteig:
250 ml Milch
100 g Butter oder Margarine
500 g Weizenmehl
½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
1 Eiweiß (Größe M)
50 g Zucker
1 TL Salz

Zum Bestreichen:
1 Eigelb (Größe M)
1 EL Schlagsahne oder Milch

1 Vorbereiten:

Für den Teig Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

- ## 3
- Teig auf bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einer Kugel formen. Etwa 1/4 des Teiges für die Verzierung abnehmen. Übrigen Teig erneut zu einer Kugel formen und auf dem Backblech so zu einem Kreis (Ø etwa 25 cm) flach drücken, dass in der Mitte eine leichte Erhöhung bleibt. Den etwas dünneren Rand achtmal in gleichmäßigen Abständen etwa 4 cm einschneiden.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Übrigen Teig in 6 gleich große Stücke teilen. 3 Teigstücke zu dünnen etwa 40 cm langen Rollen formen und zu einem Zopf flechten. Den Zopf um die Erhöhung legen. Aus den anderen Teilen je 3 gleich große Stücke formen und je zu dünnen Rollen von etwa 15 cm formen. Diese als Schnecken und Brezeln formen und jeweils auf eine Zacke und in die Mitte der Mutschel legen. Teig noch einmal etwa 20 Min. gehen lassen.
- 5 Eigelb mit Sahne oder Milch verrühren. Den Teig damit bestreichen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 22 Min.

Mutschel mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck lässt sich gut einfrieren.

