

## Süßer Germteig für Gebäck:

- 500 g glattes Mehl
- 1 Pkg. Trockengerm
- 1 große Prise Salz
- 200 ml Milch
- 80 g weiche Butter
- 80 g Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Ei zum Bestreichen

- Mehl, Rosinen, 1 Ei (verquirlt)



1. Messe und wiege alle Zutaten genau aus.
2. Gib 3 EL Mehl, 2 EL Wasser, 1 Packung Vanillezucker und die Packung Trockengerm in eine Extraschüssel. Rühre alles gut durch. Lasse diese Mischung 10 Minuten stehen.
3. Schmelze die Butter in einem kleinen Topf und gib die Milch dazu. Die Mischung sollte handwarm sein. (Überprüfe die Temperatur mit dem Finger)
4. Nimm eine große Schüssel und gib alle Zutaten für den Germteig hinein. Jetzt musst du den Teig 10 Minuten lang kneten. Nimm dafür die Knethaken des Mixers oder eine Küchenmaschine mit Knethaken.
5. Germteig braucht Zeit um zu gehen. Im Idealfall sollte er 1 h lang aufgehen.
6. Teile den Teig in gleichschwere Stücke. Die Menge reicht für 2 kleinere Striezel, 1 großen Striezel, ca. 8 Häschen oder Krampusse. Beim Formen gib etwas Mehl auf die Arbeitsfläche, damit verhinderst du, dass der Teig kleben bleibt.
7. Nun wäre es gut, wenn du dem geformten Gebäck noch einmal Zeit gibst um es aufgehen zu lassen.
8. Bestreiche nun dein fertig geformtes Gebäck mit dem verquirlten Ei und verziere es.
9. Backe das Gebäck bei 185° Ober und Unterhitze für 30 – 35 Minuten. Wenn der Teig schön hellbraun ist, ist er durchgebacken.

Gutes Gelingen!!!

