



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

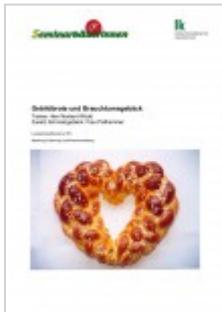
**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

- 2 kg Weizenmehl
- 30 dag Butter
- 20 dag Zucker
- 12 dag Germ
- 4 Stk. Eier
- 2 dag Salz
- 750 ml Milch
- 1 Stk. Zitronenschale, unbehandelt
- Vanillezucker
- 30 dag Rosinen

**Quellen:**



Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage*  
*Gebärderte und Brauchstumpfen*

## Germteigrezept (Grundrezept 2)

... für Godnkipferl, Osterpinza, Muttertagsherz und Allerheiligenstriezel



Foto: Stefan Stinglmayr - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

**Germteig**

- o Zuerst ein Dampfl (Vorteig) aus Germ, Zucker, etwas (ca. 100ml) lauwarmer Milch und 1-2 EL Mehl anrühren.
- o Alle trockenen Zutaten (Mehl, Salz, Vanillezucker und Rosinen) in die Teigschüssel geben und vermischen, dann geriebene Zitronenschale und die Eier dazugeben.
- o Dampfl, wenn es aufgegangen ist, in die Teigschüssel geben.
- o Die restliche Milch mit Butter lauwarm erwärmen und anschließend zum Teig geben.
- o Teig in der Küchenmaschine solange kneten, bis er Blasen wirft.
- o Teig zugedeckt rasten lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat.
- o Nach dem Rasten den Teig mit der Hand gut durchkneten, damit keine Luftblasen im Gebäck sind.
- o Den Teig je nach Weiterverarbeitung teilen. Jedes Stück gut ausschleifen und anschließend formen.
- o Für Kipferl den Teig in 4 große Stücke teilen, diese gut ausschleifen und zu Kreisen auswalken. Gebäck formen und etwas aufgehen lassen.