



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

- 1 kg Weizenmehl
- 12 dag Butter
- 10 dag Zucker
- 6 dag Germ
- 0,5 TL Salz
- 2 Stk. Eier
- 1 Stk. Zitronenschale, unbehandelt
- Vanillezucker
- 500 ml Milch

**Mein persönlicher Tipp**

Die Frischhefe kann auch durch 2 Päckchen Trockenhefe ersetzt werden.



**Veronika Brudl**  
LK OÖ

**Germteigrezept (Grundrezept 3)**

... für Krampus, Osterhasen und Himmelsleiter



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 und Vanillezucker) 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.

**Quellen:**



Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage*  
*Gebildbrote und Brauchtumsgebäck*