



Kochdauer:
Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:
gut machbar

Zutaten:

50 dag Weizenmehl
250 ml Milch
6 dag Zucker
8 dag Butter
2 Stk. Eidotter
2 dag Germ
Salz
5 dag Rosinen
1 Stk. Ei, zum Bestreichen

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage Gebildbrote und Brauchtumsgebäck*

Germteigrezept (Grundrezept 4)

... für Krampus

Zubereitung

Germteig

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

Zum Verzieren

- Rosinen, Birkenzweige, Aranzini, Dörrzwetschken, Hagelzucker

