

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*
Gebäudbrot und Brauchstumsgebäck
lk Landwirtschaftskammer
Oberösterreich

Germteigrezept (Grundrezept 4)

... für Krampus



Foto: Stefan Stinglmayr - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Germteig

- Zuerst ein Dampfl (Vorteig) aus Germ, Zucker, etwas (ca. 100ml) lauwarmer 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.
- Dampfl, 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