



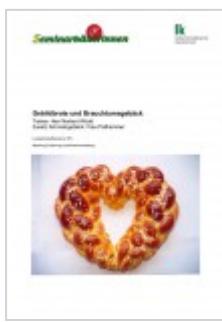
Kochdauer:
Mittel (30 bis 60 Minuten)

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



Foto: Stefan Stinglmayr - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Germteig

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



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ressort für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

