



HEFEGEBÄCK/Grundrezept

HEFETEIG: ♡

500 gr. Mehl

50 gr. Zucker (sind nicht sehr süs!!!)

50 gr. Margarine

250 gr. warme Milch

1 P Hefe oder Trockenhefe

1 Prise Salz

1 Eigelb zum Bestreichen

Rosinen oder bunte Streussel/

wer mag Hagelzucker zum Bestreuen



♡ Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefe mit in der Milch auflösen, Butter schmelzen und dazu geben verkneten. Den Teig mit einem Küchentuch zugedeckt mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

Den Teig nochmals kurz durchkneten. Dann Teigstücke von ca. 125 Gramm abwiegen. Daraus Brezeln/Brötchen/Stangen oder Hörnchen formen. Hier sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Die Stückchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und erneut ca. 30 Minuten ruhen lassen.

In der Wartezeit das Eigelb mit etwas Milch verrühren und die Schnecken damit bestreichen. Wer mag kann die Schnecken noch zusätzlich mit braunem Hagelzucker oder bunten Streussel bestreuen.

Dann für ca. 15-20 Minuten ab in den 200 Grad heißen Ofen. 😊 ♡ ♡ ♡

TIPP: Wer nicht genug Esser hat – GEICH nach dem Abkühlen eingefrieren. Schmecken aufgetaut noch genau soooo frisch und lecker!!