

## Ostersonne backen:

### Germteig – Gebildebrote - Rezept für den Grundteig

1 Würfel Germ mit 1 EL Zucker und etwas lauwarmer Milch versprudeln und ca. 5 Minuten stehen lassen = „Dampfl“ (dampft auf)

6 EL Zucker  
1 Pkg. Vanillinzucker  
4 EL Öl  
½ l lauwarme Milch  
3 Eier  
Prise Salz  
1 kg Mehl

} mit dem Dampfl vermischen (mixen) bis ein glatter Teig entsteht

Gebildebrote (=handgemachte Osternester, Sonnenräder, Widderhörner, ...Striezel, Himmelsleitern) formen. Mit Milch bestreichen und nach Belieben mit Hagelzucker bestreuen.

Anstelle der Germ kann auch Trockenhefe verwendet werden, das „Dampfl“ erübrigt sich dann, es können alle Zutaten sofort vermischt werden.  
1 Pkg. Trockenhefe reicht für ½ kg Mehl.

#### Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten vermengen, Dampfl, Öl, Milch und Eier dazu geben und so lange Mehl einrühren, bis der Teig nicht mehr klebt und sich beim Rühren vom Rand löst.

Ein sehr unkomplizierter Teig, der sich bestens für junge Hände eignet!

**Gutes Gelingen!**

