

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)

Zutaten:

7 EL Zucker
1 Pkg. Vanillinzucker
4 EL Öl
½ l lauwarme Milch
4 Eier
Prise Salz
Etwas mehr als 1 kg Mehl

Zubereitung:

zuerst alle trockenen Zutaten verengen, dann Eier und Flüssigkeiten, zuletzt mit dem Dampfl vermischen (mixen) bis ein glatter Teig entsteht. So lange Mehl begeben, bis der Teig nicht mehr klebt und sich beim Rühren vom Rand löst.

Gebildebrote =handgemachte Osternester, Sonnenräder, Widderhörner (Widder steht für das aufkeimende Leben, für die jungen Schösslinge, die wie Widderhörner aus der Erde sprießen), Himmelsleiter-Striezel, ... 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.

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