

Süßer Germteig

Zutaten (für 10-12 Striezerl oder Osterhasen)

- 250 g lauwarme Milch
- 1 Ei
- 5 g Salz
- 80 g Zucker
- 650 g Weizenmehl (T 700)
- 40 g Germ (ein Würfel)
- 100 g zimmerwarme Butter
- Ei zum Bestreichen
- ev. Hagelzucker



	Zubereitung
1.	Zimmerwarme Milch zuerst in die Rührschüssel geben.
2.	Ei, Mehl und Salz hinzufügen, leicht vermengen. Germ einbröseln, Zucker und zimmerwarme Butter dazugeben.
3.	Germteig nach und nach auf mittlerer Stufe gut verkneten ODER mit den Händen kneten. Der Teig ist fertig, wenn er sich in der Küchenmaschine von der Schüssel löst.
4.	Mit einem sauberen Geschirrtuch abgedeckt mindestens 20 Minuten rasten lassen .
5.	Backrohr vorheizen: 180°C Heißluft, Backblech mit Backpapier auslegen.
6.	Etwas Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen, den Teig in ca. 10-12 gleich große Stücke teilen und Ostergebäck formen.
7.	Ostergebäck großzügig auf Backblech verteilen, mit etwas Ei bepinseln. Nach Belieben: Mit Hagelzucker bestreuen.
8.	Gebäck im bereits vorgeheizten Backrohr backen: 180°C Heißluft, ca. 20-25 Minuten . Sie sind fertig, wenn sie eine schöne goldgelbe Farbe angenommen haben.

Tipps für den perfekten Germteig

- Zutaten zuerst vorbereiten: genau abwiegen!
- Die Flüssigkeit zuerst in die Rührschüssel geben, damit später keine trockenen Zutaten am Schüsselboden kleben bleiben.
- Man kann auch variieren: Wasser, Milch, Buttermilch, ...
- Germ ist empfindlich: Die Hefepilze sterben bei über 40° C ab, daher nur lauwarme Zutaten verwenden.
- Den Teig 5 bis 7 Minuten kneten, bis er schön elastisch ist.
- Ein Schüssel Wasser im Ofen sorgt für Wasserdampf: Das Gebäck wird schöner, knuspriger und geht besser auf.
- Süßer Germteig (Grundteig, Tipps und Tricks):

<https://www.youtube.com/watch?v=QbODqvFyyMI>

Backen mit Christina: Süße Osterhasen formen



- ➔ Süßen Germteig zubereiten, rasten lassen
- ➔ Teigstücke zu je 100 g abwiegen

1. ganzen Teig ca. 30 cm ausrollen
2. 1 cm für Schwanz abtrennen und zu Kugel formen
3. Teigschlange zum Hasen formen, Schwanz in die Mitte setzen
4. alternativ: als Platzhalter beim Backen eine eingefettete Schale eines ½ Eis setzen



1. Teig aufteilen: 80 g und 20 g
2. 80 g Teig ca. 25 cm ausrollen
3. davon 1 cm abtrennen und zu Kugel formen
4. Rest zu Schnecke einrollen
5. 20 g Teig zu länglicher Kugel formen, etwas flach drücken, mit Teigkarte Ohren auseinanderstechen



1. Teig aufteilen: 80 g und 20 g
2. 80 g ausrollen, zu einem Flesserl (Mini-Zopf) formen
3. Flesserl der Länge nach zu einem Briocheknopf aufrollen
4. 20 g Teig zu länglicher Kugel formen, etwas flach drücken, mit Teigkarte Ohren auseinanderstechen

