

Hefeteig für Figuren aller Art

ZUTATEN:

300 ml Milch + 200 ml Sahne + 200 g Butter → erwärmen

1000 g Mehl, 1 Päckchen frische Hefe, 3 Esslöffel Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker

ZUBEREITUNG:

Mehl in eine Schüssel geben, Hefe kleinbröseln und Zucker und Vanillezucker dazugeben. das warme Butter-Milch-Gemisch zugeben und mit dem Knethaken unterkneten.

Den Teig nochmals mit den Händen kräftig durchkneten und schlagen. Danach ca. 2 Stunden ruhen lassen. Dann beliebige Figuren formen und mit Nüssen, Streuseln etc. verzieren. Dann bei 200°C Heißluft auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 20 Minuten fertig backen

Guten Appetit!