

SÜSSER GERMTEIG

★★★★★ 4.8 bei 226 Bewertungen



Grundteig



Heißluft



180 Grad

Der süße Germteig ist die Basis für viele Klassiker der österreichischen Küche. Egal ob ein abwechslungsreiches Frühstück mit Brioche, ein feiner Nussstollen zum Nachmittagskaffee oder Brauchtumsgebäck wie Allerheiligenstriezel: mit diesem Grundrezept versüßt ihr euren Alltag rund ums Jahr!

Zubereitung

- 1 Für den süßen Germteig (> [Germteig 1x1](#) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln.
- 2 Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten.
- 3 Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen und nach Belieben weiterverarbeiten.
- 4 Vor dem Backen das Gebäck noch mit verquirltem Ei bestreichen, das sorgt für Glanz und eine schöne goldbraune Farbe.



Es muss nicht immer etwas Großes sein. Macht mit eurem süßen Germteig gefüllte Tascherl, Kipferl oder Schnecken.

Backen
mit
Christina



Zutaten

TEIG

625 g	Weizenmehl 700 (oder Dinkelmehl 700)
250 g	lauwarme Milch
42 g	frische Germ (= 1 Würfel)
100 g	Zucker
7 g	Salz
1	Ei
100 g	zimmerwarme Butter

ZUM BESTREICHEN

1	Ei
---	----