

GERMTEIG

für viele süße Formen



Zutaten:

600 g Mehl	100 g zimmerwarme Butter
1 Würfel Germ	½ TL Salz
250 ml Milch	abgeriebene Schale einer Zitrone
100 g Zucker	1 Ei
	1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Milch in eine Rührschüssel geben, Germ hineinbröseln und verrühren.
2. Alle anderen Zutaten zugeben und mit den Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig verarbeiten.
Diesen zugedeckt ca. 30 min. „gehen“ lassen.
3. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals kneten, zwei Milchbrote formen, diese auf das Blech legen und zugedeckt nochmals 10 Minuten gehen lassen.
Milchbrote mit Ei bestreichen.
4. **Backen**: 180°C Ober- und Unterhitze, ca. 40 Minuten.



Oster-Kranzerl =)

- > Forme aus dem Teig kleine Zöpfe und bilde daraus Kränze.
- > Kranzerl mit versprudelttem Ei bestreichen.
- > In die Mitte als Platzhalter die eingefettete Schale eines 1/2 Eies setzen.
- > Hasen vor dem Backen 15 Minuten gehen lassen.
- > **Backen:** 180°C Ober- und Unterhitze, ca. 25 Minuten.
- > Nach dem Backen ein buntes Ei in die Mitte stecken.



Oster-Hasen =)

- > Forme aus dem Teig kleine Stränge.
- > Biege einen Strang zum Halbkreis - Pfoten.
- > Schneide in den zweiten Strang die „Ohren“.
- > Setze eine Rosine als Auge ein.



Oster-Hasen mit Ei =)

- > Aus dem Teig ca. 25 cm lange Stränge ausrollen.
- > Jeden Strang wie im Bild über Kreuz legen.
- > Aus einer kleinen Kugel Teig die Hasenblume rollen.
- > Hasen mit versprudelttem Ei bestreichen.
- > In die Mitte jedes Hasen als Platzhalter die eingefettete Schale eines 1/2 Eies setzen.
- > Hasen vor dem Backen 15 Minuten gehen lassen.
- > **Backen:** 180°C Ober- und Unterhitze, ca. 25 Minuten.



Quelle: <https://www.backenmitchirstina.at/rezepte/germteig-rezepte/>