Hefeteig (herzhaft)

ohne Personenangabe

Zutaten

1	Eier, roh
1	EiweiÃŸ
1 kg	Mehl
1 Tl	Salz
1 Tl	Zucker
1/2 l	Bier, hell
100 g	Margarine
2	Hefewuerfel

GekrÃ¼melte Hefe, Salz und Zucker in einen kleinen BehÃ¤lter geben und diesen schlieÃŸen. FlÃ¼ÃŸiges Fett mit Bier vermengen. Nun das Mehl, Eier, die Fett-Bier-Masse und die inzwischen flÃ¼ssig gewordenen Hefe in die HefeschÃ¼ssel geben. SchÃ¼ssel verschlieÃŸen, entlÃ¼ften, gut schÃ¼tteln (oder vorher in der SchÃ¼ssel vermischen) und seitenwechselnd ca. 7 Minuten drehen. WICHTIG!!! Teig in entsprechender Form in den KALTEN Backofen schieben, diesen auf die hÃ¶chste Stufe schalten und 10 Minuten backen bis der Teig gegangen ist. Den Ofen auf ca. 170 bis 190 Grad herunterschalten. Backzeit ca. 30 bis 35 Minuten.