Hefeteig (herzhaft)

ohne Personenangabe

Zutaten

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

Gekruemelte Hefe, Salz und Zucker in einen kleinen Behaelter geben und diesen schliessen. FlÃ¼ssiges Fett mit Bier vermengen. Nun das Mehl, Eier, die Fett-Bier-Masse und die inzwischen fluessig gewordenen Hefe in die Hefeschuessel geben. Schuessel verschliessen, entlueften, gut schuetteln (oder vorher in der Schuessel vermischen) und seitenwechselnd ca. 7 Minuten drehen. WICHTIG!!! Teig in entsprechender Form in den KALTEN Backofen schieben, diesen auf die hoechste 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.