



Hefeteig (suess)

ohne Personenangabe

Zutaten

- Mineralwasser, mit Kohlensäure
- 1 Eier, roh
- 1 Eiweiss
- 1 kg Mehl
- 1 TI Salz
- 1 TI Zucker
- 1/4 l Milch
- 100 g Margarine
- 150 g Zucker
- 2 Hefewürfel

Gekrümelte Hefe, Salz und Zucker in einen kleinen Behälter geben und diesen schliessen. Flüssiges Fett mit lauwarmen Milch vermengen, bis auf 500 ml mit Mineralwasser auffüllen. Nun das Mehl, Zucker, Eier, die Fett-Milch-Masse und die inzwischen flüssig gewordenen Hefe in die Hefeschüssel geben. Schüssel verschliessen, entlüften, gut schütteln (oder vorher in der Schüssel vermischen) und seitenwechselnd ca. 7 Minuten drehen. WICHTIG!!! Teig in entsprechender Form in den KALTEN Backofen schieben, diesen auf die höchste 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.