



Süßer Hefeteig (für Nikolaus-Männer)

Zutaten:

500	g	Mehl-Mix hell
1	P	Trockenhefe (7 g)
	oder	<i>½ Würfel frische Hefe (21 g)</i>
½	TL	Backpulver
½	TL	Salz
120	g	Zucker
je 1	Msp.	Zitronenschale u. Kardamom
2		Eier, Gr. M
250	ml	Milch
50	g	Butter
1		Eigelb oder Milch zum Bestreichen
		Mandeln, Rosinen, Hagelzucker zur Deko

Zubereitung:

1. Ca. 100 g der abgewogenen Mehl-Menge beiseite stellen. Die größere Menge Mehl-Mix hell mit Trockenhefe, Salz, Zucker, Zitronenschale und Kardamom vermengen. Backpulver zum zurückgestellten Mehl geben.
2. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und mit der kalten Milch auffüllen - es entsteht eine lauwarme Flüssigkeit.
3. Die handwarme Flüssigkeit und das Mehl-Gemisch mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Die Eier ebenfalls unterarbeiten. Die Rührschüssel abdecken und den Teig 30 Minuten ruhen lassen.
4. Nach der Ruhezeit von dem zurückgestellten Mehl soviel zum Teig dazugeben, bis dieser nicht mehr klebt. Achtung! - Es kann auch etwas Mehl übrig bleiben.
5. Den Teig nach Belieben formen, ausrollen, füllen,
6. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen. Das Backblech in den heißen Ofen geben und die Temperatur zurückschalten.

Backen: E-Herd 175°C, Gas Stufe 3, Heißluft 160°C
untere Schiene, Backzeit ist abhängig von der Gebäck-Größe

Tipp: Aus dem Teig können Sie Hefeobstkuchen oder Hefeteilchen herstellen. Der Teig kann auch mit Rosinen verknetet und zu einem Zopf geflochten werden. Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.