# Süßer Hefeteig-Grundrezept

Dampfnudeln, Germknödel, Apfeltaschen oder Nusshörnchen - für all das wird süßer Hefeteig benötigt, das Grundrezept gehört deshalb in jede Rezeptsammlung.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 40 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Mehl (glutenfreies) |
| 1 Prise | Salz |
| 3 EL | Vollrohrzucker |
| 1 TL | Flohsamenschalen |
| 1 Packung | Trockenhefe |
| 1 Stk. | Ei |
| 30 g | Butter (laktosefrei) |
| 380 ml | Milch (laktosefrei) |

## Zubereitung

1. Für süßen Hefeteig (Grundrezept) Mehl mit Salz, Fiber-Husk, Zucker und Hefe mischen. Eier mit Milch und Butter verrühren und zu dem Mehl geben.

2. Alles kräftig verkneten, bis ein geschmeidiger Hefeteig entsteht. Falls nötig, noch etwas Mehl oder Milch untermengen.

3. Mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Noch einmal kurz durchkneten, dann ist der Teig fertig zur weiteren Verwendung.

## Tipp

Das Grundrezept für süßen Hefeteig kann auch als Grundlage für Obst- oder Streuselkuchen dienen.