

Germteig aus dem Thermomix

Mit dem Germteig aus dem Thermomix kann man viele verschiedene Kuchen, Blechkuchen, Obstkuchen, Buchteln und anderes süßes Kleingebäck zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

250 ml	Vollmilch
80 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Würfel	Germ (Hefe)
500 g	Mehl
50 g	Butter (zimmerwarm)

Zubereitung

1. Für den **Germteig aus dem Thermomix** die Vollmilch 2 Minuten auf Stufe 2 37 °C erhitzen. Die Germ zur Milch bröseln, Zucker und Vanillezucker zugeben, kurz vermengen und zirka 15 Minuten quellen lassen.
2. Das Mehl und Butter zugeben, im verschlossen Topf 3 Minuten Teigstufe kneten. Den Germteig zugedeckt zirka 60 Minuten gehen lassen. Danach nochmals kurz durchkneten, vom Topf nehmen und weitere 15 Minuten aufgehen lassen.
3. Mit dem süßen Germteig je nach Belieben verschiedenen [Obstkuchen](#), [Blechkuchen](#), Buchteln, Potizen, verschiedenes süßes [Kleingebäck](#) und Kipferl zubereiten und backen.

Tipp