Germteig-Grundrezept

Aus dem Germteig-Grundrezept kann man süße Buchteln, Krapfen oder Germknödel zaubern. Mit diesem Rezept wird der Teig perfekt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

4 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Ei
100 ml	Milch
60 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
2 EL	Rum
1 Stk.	Zitrone
120 g	Butter

Für das Dampfl

500 g	Mehl (glatt)
100 ml	Milch
40 g	Germ
2 TL	Zucker

Zubereitung

1. Das **Germteig-Grundrezept** verlangt nach einigen elementaren Schritten in der Zubereitung. Zuerst wird das Dampfl (der Vorteig) zubereitet: Mehl in die Schüssel geben. Eine Mulde in der Mitte formen.

2. Germ in der leicht erwärmten Milch auflösen. Ein wenig Mehl aus der Mulde und Zucker hinzugeben und anschließend das Gemisch in die Mulde eingießen. Etwas Mehl vom Rand der Mulde darüber stäuben und abdecken. Den Teig an einen warmen Platz stellen und dort gehen lassen, bis sich an der Oberfläche Risse bilden und das Volumen deutlich größer geworden ist.

3. Ein Ei verquirlen. Die anderen Eier trennen (nur die Dotter werden benötigt). Die Schale einer Zitrone abschaben. Butter in einem Topf zerlassen, vom Feuer nehmen. In einer Schüssel Zucker, Salz, Rum, Vanillezucker, die Milch, das verquirlte Ei und Dotter verrühren und mit dem Dampfl vermengen. Den Abschluss bildet warme Butter.

4. Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und weiter gründlich verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Im Anschluss muss der Teig nochmal 20 Minuten lang gehen und kann nach Wunsch weiterverarbeitet werden.

Tipp

Das Germteig-Grundrezept bietet einen Ausgangspunkt für zahlreiche Desserts und Süßspeisen.