Selbstgemachte Germ

Das Rezept für selbstgemachte Germ wird mit nur 3 Zutaten und mit wenigen Handgriffen zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,1 h

Zutaten

100 ml	Bier
1 EL	Mehl
1 EL	Zucker

Zubereitung

1. Sollte die Germ einmal ausgehen ist es ganz einfach sie zu Hause mit wenigen Zutaten herzustellen.

2. Dafür Bier, Mehl und Zucker in einem Glas gut verrühren. Über Nacht an einem warmen Ort stellen. Am nächsten Tag ist die selbstgemachte Germ fertig.

3. Die angegebene Menge entspricht einen Würfel Germ.

Tipp

Verwendet man die flüssige Germ sollte man die Flüssigkeit im Backrezept zirka um 100 ml reduzieren.