

Hefeteig:

(für süße Kuchen / Teilchen etc.)

- 1/2 Würfel frische Hefe
- 150 ml Milch
- ein Ei
- 40 Gramm Butter
- 40 Gramm Zucker

Die frische Hefe zerbröckeln und in 150 ml lauwarmen Milch auflösen.

280 Gramm Mehl, ein Ei, 40 Gramm weiche Butter und 40 Gramm Zucker in eine Schüssel geben. Hefemilch hinzugeben. Alles mindestens fünf Minuten miteinander verkneten.

Den Teig nun ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen und dann entsprechend zur gewünschten Form weiterverarbeiten.