Süßer Hefeteig

Zeit gesamt
1h 5min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Milch	300 ml
Trockenhefe	1 Päckchen
Zucker	160 g
Weizenmehl, Type 405	600 g
Butter	150 g
Eier	3 St.
Salz	

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Monsieur Cuisine

1. In den Mixbehälter Milch, Hefe und 1 EL Zucker geben und ohne eingesetzten Messbecher 2 Min./Stufe 1/37 °C verrühren. Mehl, restlichen Zucker, weiche Butter, Eier sowie 1 Prise Salz hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

2. Teig aus dem Mixbehälter nehmen, zu einer Kugel formen und in einer Schüssel mit einem feuchten Küchentuch bedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Anschließend Teig nochmals kurz durchkneten und je nach Rezept weiterverarbeiten. Rezept ist ausreichend für 1 Blech oder 1 Gugelhupfform (22 cm Ø).

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dieser Teig kann als Grundlage für Zimtschnecken oder Zimt-Hefezopf verwendet werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	4348 kcal
Kohlenhydrate	637 g
Eiweiß	95 g
Ballaststoffe	18 g
Fette	154 g