



Süßer Hefeteig Grundrezept

Zeit gesamt
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Milch	300 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	160 g
Weizenmehl, Type 405	600 g
Salz	
Butter	150 g
Eier	3 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel

1. In einem Topf Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. In eine kleine Schüssel Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Hefemilch in der Schüssel zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen in einer Schüssel übrigen Zucker (37 Lidl-Löffel), Mehl, Salz und Butter in Stückchen mischen. Hefemilch und Eier zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
4. Teig nochmals kurz durchkneten und je nach Rezept weiterverarbeiten. Rezept ist ausreichend für 1 Blech oder 1 Gugelhupfform (22 cm Ø).

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1084 kcal
Kohlenhydrate	159 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	38 g