

Germteiggebäck

Germteig – GRUNDREZEPT

Zutaten

500 g Mehl, glatt
20 g Frischgerm
oder
1 Pkg. Trockenger
50 g Kristallzucker
1 TL Salz
50 g Butter
1 Stk. Ei
knapp ¼ l Milch
1 Pkg. Vanillezucker

Zubereitung

1. Mehl mit Germ vermischen – (Frischgerm einbröseln).
2. Salz und Zucker untermischen.
3. Butter erhitzen, Milch dazu gießen (- lauwarm = richtige Temperatur)
4. Die restlichen Zutaten zum Mehl geben und zu einem glatten Teig kneten.
5. Gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat – warmer Ort (ca. 45 – 60 Min.)
6. Gebäck ausformen.
7. Gehen lassen, mit verquirltem Ei bestreichen und bei 180°C ca. 12 bis 15 Minuten backen.

Brioche – GRUNDREZEPT

Zutaten

500 g Mehl, glatt
20 g Frischgerm
oder
1 Pkg. Trockenger
100 g Kristallzucker
½ TL Salz
120 g Butter
2 Dotter
¼ l Milch
1 Pkg. Vanillezucker

Zubereitung

1. Mittelfesten Germteig kneten.
2. Teig über Nacht im Kühlschrank rasten lassen (im Plastiksackerl/Gefrierbeutel einpacken) – Gebäck wird dadurch feinporig und zart.
3. Am nächsten Tag Gebäck formen.
4. Gehen lassen (warmen Ort).
5. Mit versprudeltem Ei bestreichen und ev. mit Hagelzucker bestreuen.

BACKEN: 180 – 200°C – ca. 15 Min.
(kleinere Gebäckstücke – geringere Backzeit)!

Verschiedene Füllen

Nussfülle

150 g	Haselnüsse, gem.
2 EL	Honig
ev.	Kristallzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
30 g	Brösel
1/8 l	Milch
2 EL	Rum
¼ TL	Zimt
ev.	Rosinen

1. Milch mit Honig, ev. Kristallzucker erhitzen.
2. Mit den restlichen Zutaten vermischen.
3. Gut durchrühren und **abschmecken**.
4. Ist die Fülle zu fest – Milch dazu; ist sie zu weich – Brösel zugeben!
5. Aufpassen, die Fülle zieht an – sie wird fester, wenn sie eine Zeit lang steht.

Mohnfülle

150 g	Mohn, gemahlen
1/8 l	Milch
2 EL	Honig
2 EL	Marillen- marmelade
1 Pr.	Zimt
1 TL	Zitronenschale
1 Pkg.	Vanillezucker

1. Honig in Milch auflösen und erhitzen.
2. Mohn und Marmelade zugeben.
3. Gut durchmischen und mit den restlichen Zutaten **abschmecken**.

Kokosfülle

2 Tassen	Kokosette
4 EL	Kristallzucker
1 Pkg	Vanillezucker
2 EL	Rum
	nach Bedarf Schlagobers

1. Kokosette mit Zucker, Rum und Schlagobers verrühren bis eine dickcremige Bindung entsteht.

Marzipan-Orangefülle

200 g Marzipan
25 ml Orangensaft
25 ml Cointreau
100 g Mandeln,
gerieben
100 g Aranzini,
gehackt
60 g Eiklar
2 Pkg. Vanillezucker

1. Marzipan würfelig schneiden.
2. Aranzini fein hacken.
3. Alle Zutaten mit dem Mixer vermengen (schmales, hohes Gefäß verwenden!).

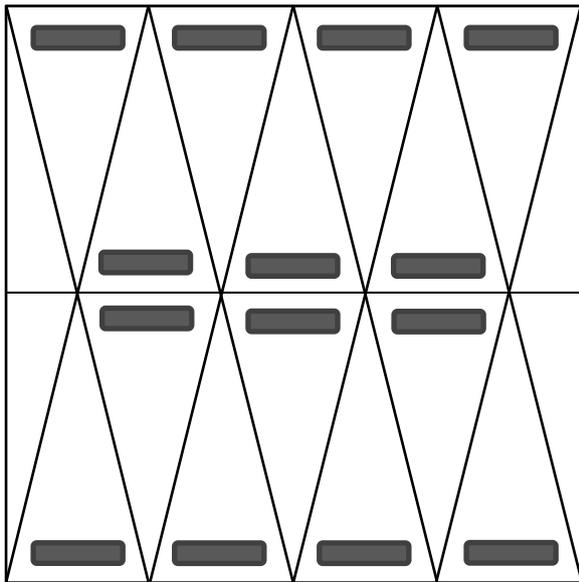
Topfenfülle

400 g Topfen
100 g Staubzucker
20 g Maizena
(oder
Vanillepuddingpulver)
1 Ei
1 TL Zitronenschale

1. Alle Zutaten mit dem Mixer verrühren.

KIPFERL FORMEN

- A) Nudelwalker und Arbeitsfläche leicht mit glattem Mehl bemehlen.
- B) Teig diagonal auswalken damit ein Rechteck entsteht.
- C) Gleichseitige Dreiecke zuschneiden (16/14/9), Fülle an der Breitseite auftragen und eng einrollen. Mit Ei bestreichen und ca. 20 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Rohr bei 180°C ca. 15 Minuten backen.



SCHNECKEN FORMEN

- A) Teig diagonal ausrollen, um ein Rechteck zu erhalten.
- B) Fülle gleichmäßig auftragen und eng einrollen damit eine Rolle entsteht.
- C) Von dieser Rolle ca. 2 cm dicke Scheiben mit einem scharfen Messer abschneiden. Flach auflegen und die Ränder etwas abflachen.
- D) Ca. 20 Minuten gehen lassen und bei 180°C im vorgeheizten Backrohr ca. 15 bis 20 Minuten backen.

