

Österliche Gebildbrote

Zutaten für den Germteig: 100g Milch, 100g Schlagobers, 60g Butter, 90g Zucker, 4 Dotter oder 2 ganze Eier, 1 Würfel Hefe, etwas Zitronensaft, 1 Msp. Salz, 500g Mehl;

Zubereitung:

- Milch und Schlagobers erwärmen und darin den Zucker und die Hefe auflösen
- Butter schmelzen
- Mehl in eine Rührschüssel geben, alle anderen Zutaten dazugeben und alles mit der Küchenmaschine zu einem Germteig verkneten
- 30 min zugedeckt an einem warmen Ort rasten lassen
- Teig zu Zöpfe, Tiere,.... verarbeiten und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
- Nochmals zugedeckt kurz gehen lassen
- Mit versprudelten Ei bestreichen, evt, mit Hagelzucker oder Mandelsplitter bestreuen
- Zuerst bei 180°C backen bis das Gebäck Farbe annimmt, dann bei 160°C fertigbacken, dauert je nach Größe 20 – 40 min

