

Hefeteig, einfach

(für Blechkuchen, Bienenstich und Plundergebäck)

Zutaten:

500 g Weizenmehl (Type 550),
20 g Frischhefe oder 1 Päckchen Trockenhefe,
50 g Zucker,
1 Ei,
60 g weiche Butter oder Margarine,
1/4 Liter lauwarme Milch,
eine Prise Salz,
etwas abgeriebene Zitronenschale und
1/2 Päckchen Vanillinzucker.

Zubereitung:

Die Frischhefe in der lauwarmen Milch auflösen und mit den anderen Zutaten mit der Küchenmaschine oder mit der Hand etwa 8 Minuten zu einem Teig kneten. Den Teig etwa 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen, danach abwiegen und nach einer Gare von etwa 20 Minuten ausrollen und weiterverarbeiten.