


Grundrezept Germteig

ca. 12 - 16 Portionen

   gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Germteig:

500 g griffiges Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma
Zitrone oder
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale
½ KL Salz
2 Dotter (Größe M)
ca. ¼ l lauwarme Milch
70 g zerlassene Butter

Wie mache ich einen Germteig?:

1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Zucker, Vanillin Zucker, Aroma, Salz, Dotter, Milch und Butter dazugeben. Mit dem Handmixer (Knethaken) auf höchster Stufe so lange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst und Blasen wirft. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

Vor der Weiterverarbeitung zusammenstoßen. Das bedeutet, den Teig auf eine Arbeitsfläche geben, mit den flachen Händen flach drücken, von links und rechts zur Mitte hin einschlagen und 5 - 10 Min. rasten lassen. So kann der Teig entspannen und lässt sich besser weiterverarbeiten.

- 2 Das Grundrezept ist ausreichend für ein Backblech (30 x 35 cm) oder eine Auflaufform (29 x 21 cm) für Buchteln oder Dukatenbuchteln. Für einen Blechkuchen den Teig auf Backblechgröße ausrollen und mit Hilfe eines Rollstabes auf ein befettetes, bemehltes Backblech geben. Vor dem Weiterverarbeiten noch einmal ca. 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Rezepte zum Weiterverarbeiten siehe Tipps.



Das Blech bzw. die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 35 - 40 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- **Blechkuchen:** 1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille Geschmack mit 30 g Zucker und 1/2 l Milch unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen, überkühlt auf den vorbereiteten Germteig am Blech streichen und mit ca. 1,2 kg Früchten (Marillen, Zwetschken) belegen.
- **Buchteln:** 200 g Marillenmarmelade mit 1 EL Rum glatt rühren. Den Teig zu einer Rolle formen in 15 Stk. schneiden, flachdrücken mit Marmelade füllen und zu Buchteln formen. Die gefüllten Teigstücke in eine befettete Auflaufform geben und mit flüssiger Butter bestreichen. Die Buchteln bei gleicher Herdeinstellung wie angegeben backen, aber die Backzeit um ca. 8 Min. reduzieren.
- **Dukatenbuchteln:** Den Teig auf einem Backbrett (Nudelbrett) zu einer Rolle (3 cm Ø) formen und Stücke abschneiden. Die Teigstücke mit flüssiger Butter bestreichen und nicht zu dicht nebeneinander in eine gut befettete Auflaufform legen. Die Buchteln bei gleicher Herdeinstellung wie angegeben backen, aber die Backzeit um ca. 8 Min. reduzieren.

