

Name:	Klasse:
Fach:	Datum:

Grundrezept Hefeteig süß – für Hefekleingebäck (z.B. Hefetiere, Dambedei)

I. Zutaten

Menge	½ Menge	Zutaten
1000 g	500 g	Mehl
140 g	70 g	Zucker
120 g	60 g	Butter/Margarine
12 g	6 g	Salz
2 W.	1 W.	Hefe
600 g/ml	300 g/ml	Milch (max. 30 C°)
2 P.	1 P.	Vanillezucker

Für die Deko:

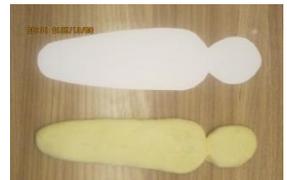
1 Ei zum Bestreichen, Schokotröpfchen, evtl. Marzipan, Kakao, Hagelzucker, geh. Mandeln



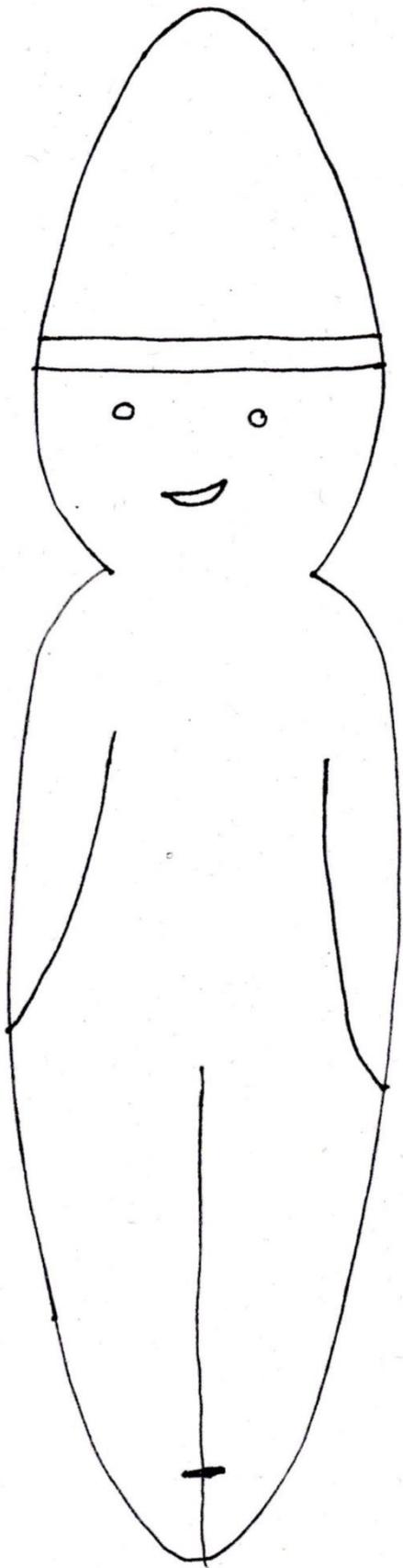
II. Zubereitung (ohne Vorteig)

- Die Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes/ Küchenmaschine in 8 Min. zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.
- Teig abdecken und ca. 30 Min. an einem warmen Ort bis zur doppelten Größe aufgehen lassen („Teigruhe“). Geht der Teig nicht auf, einfach länger warten, **war die Milch nicht über 30°** warm geht er noch auf.
- Mit den Händen **die Luft (CO₂) aus dem Teig heraus schlagen mehrmals einschlagen.**
- Den Teig zu einer möglichst glatten Rolle formen, in 12 Stücke teilen und diese zu glatten, runden Kugeln formen, 10 Min abgedeckt liegen lassen („Zwischengare“).
- Das Kleingebäck formen und gestalten und mit Abstand auf ein Blech legen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und **nochmals gehen lassen**, bis sie etwas größer sind und sich luftig anfühlen – nur dadurch werden sie locker, saftig und innen weich („Stückgare“).
- Ein Ei verquirlen, Kleingebäck damit bestreichen – wenn man sie 2 Mal nacheinander bestreicht glänzen sie noch schöner.

Backen: 200°, ca. 10 – 15 Min., unterste Schiene bei Ober/Unterhitze

			
1. Teig kneten, abdecken.	2. Teig aufgehen lassen.	3. Luft heraus schlagen.	4. Teig einschlagen.
			
5. Eine glatte Rolle formen.	6. In 12 Stücke teilen.	7. Stücke einschlagen.	8. Ecken zusammendrücken.
			
9. Teigstück umdrehen - für runde Grundform	10. Kugel einschlagen /rollen für eine längliche Grundform.	11. Grundform für Dambedei/ Figur formen (hier ohne Mütze).	12. Grundform flach drücken.

Name:	Klasse:
Fach:	Datum:



**Grundform
ohne Mütze
(rechts)**



**Grundform
mit Mütze
wie im Video
(links)**



**Man kann auch 100 g Teig + 2
Tl Kakao verkneten und dann
2-farbig gestalten. Für den
Mund evtl. etwas Marzipan,
mit ½ Tl Kakao verkneten
oder eben dunklen Teig
nehmen.**

