**GRUNDREZEPT FÜR SÜSSEN GERMTEIG VON DR. O.**

**Zutaten**

|  |  |
| --- | --- |
| 500 g  | griffiges Mehl  |
| 1 Pck.  | Dr. Oetker Germ  |
| ½ KL  | Salz  |
| 100 g  | Zucker  |
| 1 Pck.  | [Dr. Oetker Vanillin Zucker](https://www.oetker.at/at-de/unsere-produkte/backzutaten/vanille/vanillin-zucker)  |
| ½ Pck.  | [Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale](https://www.oetker.at/at-de/unsere-produkte/backzutaten/aromen/finesse-zitrone)  |
| 2  | Dotter (Größe M)  |
| 70 g  | zerlassene Butter  |
| etwa ¼ l  | lauwarme Milch  |

**Zum Bestreichen:**

|  |  |
| --- | --- |
| etwas  |  flüssige Butter  |
|  |  |

**Zubereitung**

1. Das Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und nach Rezept beliebig weiterverarbeiten.