



Bierteig

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Schnelles Bierteig Rezept - Zum Herausbacken von Fleisch, Fisch, Obst etc.

Zutaten

- 0,5 l Bier
- 25g Hefe
- 2 Eier
- 400 g Mehl
- Prise Salz
- ggf. Zucker für Süßspeisen.

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mehl, Salz und Eigelb in eine passende Schüssel geben.

Schritt2

Die Hefe im Bier zerbröckeln und alles gut miteinander verarbeiten,

Schritt3

15 min. abgedeckt, warm gehen lassen

Schritt4

Gesclagenes Eiweiß unterheben. (Damit die Hefe ihre Triebkräfte im Vorteig entfalten kann)

Rezeptart: Sonstige

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bierteig/>