



Süßer Hefeteig für Butter- oder Streuselkuchen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Leicht gemacht (für Butter-, Streusel-, Pflaumenkuchen etc.)

Zutaten

- Für 1 Haushalts - Backblech
- 400 g Weizenmehl, gesiebt
- 100 g Zucker
- 30g frische Hefe
- 2 ganze Eier
- 100 g lauwarme Butter
- 3 - 4 El Milch
- Prise Salz.

Zubereitungsart

Schritt1

Hier mache ich gern auf die gute „alte Art“ zunächst einen kleinen „Vorteig“, soll heißen:

Schritt2

Die frische Hefe in warmer Milch auflösen.

Schritt3

Das gesiebtes Mehl, Zucker und eine Prise Salz in eine passende Schüssel geben.

Schritt4

Das Hefe - Milchgemisch in die Mitte geben und mit wenig Mehl zu einem kleinen Vorteig verarbeiten.

Schritt5

Diesen nunmehr zugedeckt eine ½ Stunde an einem warmen Plätzchen ruhen lassen.

Schritt6

Wenn die Hefe aktiv geworden ist und der Teig das erste Mal aufgegangen ist, die ganzen Eier und die lauwarme Butter dazu geben, alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Schritt7

Wiederum ca 30 - 40 min. warm ruhen lassen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

Schritt8

Anschließend auf einem Backblech ausrollen, anpassen und vor dem Belegen noch einmal aufgehen lassen, bei 200 ° C , ca. 30 Minuten backen.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** einfach, schnell, vielseitig, vorteig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/suesser-hefeteig-fuer-butter-oder-streuselkuchen/>