

# Hefeteig süß



Ein wahres Multitalent dieser Hefeteig! Mit Milch und Butter verwandelt er sich ruckzuck in süße Brötchen oder Hefezöpfe. Und mit frischem Obst belegt und Streuseln vollendet, ist er ein Genuss für die Teetafel.

ganzjährig



Enthält Laktose (Milch, Butter), Gluten (Weizen oder Dinkel)



Kosten pro Kind: bis 1 Euro

## Zutaten | 12 Kinder

- 460 ml lauwarme Milch
- 1 Würfel Hefe
- 2 Prisen Salz
- 100 g Zucker
- 700 g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl
- Gewürze (z. B. Zimt, Vanille oder Orangenschale)
- 80 g Butter, zimmerwarm

## Zutaten | 2 Kinder + 2 Erwachsene

- 230 ml lauwarme Milch
- ½ Würfel Hefe
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 350 g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl
- Gewürze (z. B. Zimt, Vanille oder Orangenschale)
- 40 g Butter, zimmerwarm

## Küchenwerkzeug

- Messbecher
- Kleiner Topf
- Große Schüssel
- Küchenwaage
- Holzlöffel
- 2 Backbleche mit Backpapier (12 Kinder)
- Topflappen

## (Saisonale) Alternativen

Für ein besonders süßes Ergebnis: Unter den Teig lassen sich problemlos auch 80g (für 4 Personen 40g) Rosinen unterarbeiten.

# Hefeteig

## süß



**1 Die Milch im Topf auf niedriger Stufe leicht erwärmen. Lauwarme Milch in eine große Schüssel füllen, Hefe, Salz und Zucker darin unter Rühren auflösen.**

**2 Das Mehl mit den Gewürzen dazu geben, alles mit einem Holzlöffel vermischen.**

**3 Die zimmerwarme Butter zugeben und den Teig für 5-10 Minuten kneten bis der Teig geschmeidig ist und nicht mehr klebt. Aus dem Teig Brötchen formen.**

**4 Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes Backblech legen und in den kalten Ofen schieben. Bei 200° C Grad für 30 Minuten goldbraun backen.**

Achtung! Die Milch darf nur lauwarm sein, damit die Hefepilze arbeiten können. Ist die Milch zu heiß, verliert die Hefe ihre Wirkung.

Welche Gewürze in den Teig kommen, entscheiden die Kinder. Verkosten sie die einzelnen Gewürze vorher gemeinsam.

Die Kinder können den Teig mit den Händen kneten. Das Rezept für vier Personen ergibt ca. sechs bis acht Brötchen. Bei zwölf Personen werden es 12-16 Brötchen.

Vorteil der Zubereitung im kalten Ofen: Während der Ofen aufheizt, hat der Teig Zeit zu gehen.



### Tipps & Tricks

Aus dem Teig verschiedene Figuren (Brezeln o.ä.), einen Zopf bzw. Laib oder Schnecken formen. Letztere können auf Wunsch gefüllt werden. Der Teig kann auch als Basis für einen Obst- (je Blech ca 1,5 kg Äpfel) oder Butterkuchen verwendet werden. Die Backzeit verlängert sich mit der Dicke des Gebäcks.

**Streusel** – der wohl schnellste Kuchenbelag der Welt! So geht's: Im Topf auf niedriger Stufe 100g Butter schmelzen. 70g Zucker und 150g Mehl zufügen, alles mit den Fingern vermischen. Auf Wunsch mit Gewürzen abrunden, auf dem Kuchen verteilen und backen. Für 1 Blech puren Streuselkuchen ohne Obstbelag die doppelte Streuselmenge nutzen.