

Süßes Hefegebäck

500g	Mehl
20 g	Hefe
1/4 l	Milch
1 Prise	Salz
80-100 g	Butter oder Margarine
60-80 g	Zucker
1 – 2	Eier

nach Belieben etwas Zitronenschale

Zubereitung:

- Hefe mit der lauwarmen Milch glatt anrühren,
- in der Mitte des Mehles mit etwas Mehl zu einem Vorteig verarbeiten,
- mit einem reinen Tuch bedecken und in der Wärme gehen lassen,
- übrige Zutaten zugeben und – am besten mit der Hand – zu einem glatten Teig kneten, bis er Blasen wirft und sich von Hand und Schüssel löst,
- in der Schüssel bis zur doppelten Höhe gehen lassen,
- zu beliebigem Gebäck verarbeiten.

(Man kann den Vorteig auch weglassen und sofort den Hauptteig herstellen)

zusätzlich für Schneckennudeln:

50 g Butter
50 g Sultaninen
50 – 70 g Zucker
Zimt nach Geschmack

- den süßen Grundrezeptteig auf das bemehlte Backbrett nehmen,
- einen kleinfingerdicken rechteckigen Streifen auswellen,
- mit zerlassenenem Fett bestreichen,
- Zucker, Zimt und Sultaninen daraufstreuen,
- mit dem Backrädchen 3 cm breite Streifen abschneiden,
- diese locker aufwickeln,
- auf dem gut gefetteten Backblech nochmals gehen lassen,
- vor dem Backen eventuell mit Ei bestreichen
- bei 210 ° C hellbraun backen,
- **nach** dem Backen noch heiß mit Zitronenglasur (250g Puderzucker mit Zitronensaft anrühren) überziehen.
- Ca. 30 – 40 min backen