**Süßer Germteig**

Von „Backen mit Christina“

**Zutaten:**

625 g Weizenmehl 700 (oder Dinkelmehl 700)

250 g lauwarme Milch

1 Würfel Germ

100 g Zucker

7 g Salz

1 Ei

100 g zimmerwarme Butter

**Zubereitung:**

Die Milch mit dem Ei vermischen. Anschließend das Mehl dazugeben. Die Germ direkt auf das Mehl bröseln. Und zum Abschluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter hinzufügen. Alles zu einem feinen, glatten Teig verarbeiten

Den Teig ungefähr 30 Minuten zugedeckt gehen lassen und danach je nach Wunsch weiterverarbeiten. Mit Ei oder Milch bestreichen und eventuell mit Hagelzucker verzieren. Je nach Form und Größe bei 170 Grad Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Ofen goldbraun backen.

Der Teig eigenet sich für alle Arten von süßem Germgebäck (Stollen, Schnecken, Hörnchen, Striezel,..) und lässt sich super verarbeiten, dadurch ist er besonders fürs Backen mit Kindern geeignet.



