HEFETEIG

- 500G MEHL
- 1/2 TL SALZ
- CA 1/4L LAUWARME MILCH
- 20G HEFE ODER
- 1 PCK. TROCKENHEFE
- 70G WEICHE BUTTER
- 70G ZUCKER
- 2 EIER
- VANILLEZUCKER
- ZITRONENSCHALE ODER RUM

ZUBEREITUNG

- 2/3 der Mehlmenge und alle restlichen Zutaten in eine Rührschüssel geben und kräftig durchkneten.

- Restliche Mehlmenge dazukneten bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Zugedeckt gehen lassen.

Tipp:

Verwendet anstelle der Milch einen Pudding den ihr nach Packungsangabe zubereitet zusammen mit Vanillezucker unterhebt.
Gibt einen super Geschmack und der Teig bleibt saftiger