

Rezept

Grundrezept süßer Hefeteig

Ein Rezept von Grundrezept süßer Hefeteig, am 09.06.2026

Zutaten

500 g glutenfreies Mehl, hell	70 g weiche Butter
70 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
Salz	2 Würfel zimmerwarme frische Hefe (à 42 g)
1 zimmerwarmes Ei (Größe M)	225 ml zimmerwarme Milch, 3,5 % Fett
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 PORTION SÜSSEN TEIG | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 2885 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Butter, Zucker, Vanillezucker, 1/2 TL Salz, zerbröckelte Hefe, das Ei, die Milch und die Zitronenschale dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Den Teig mit den Händen ca. weitere 5 Min. kneten, dann bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. zugedeckt gehen lassen.

3. Anschließend den Hefeteig nochmals mit den Händen gut durchkneten, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 30 Min. im Kühlschrank kalt stellen. Dann wie gewünscht weiterverarbeiten.