



**Kerneier Denkmal in
Bruchhausen**

Salziges Hefegebäck

Rezept von Katharina Schmidt

Grundrezept für salziges Hefegebäck

Zutaten:

500 g Mehl

30 g Hefe

1/4 Liter Milch

1 Kaffeelöffel Salz

100 g Butter

1 Ei

Nach Belieben: eine kleine
Prise Ingwerpulver

Zubereitung:

Man rührt mit der lauwarmen Milch die Hefe an und macht in der Mitte des Mehls einen weichen, glatten Vorteig, den man mit einem reinen Tuch abgedeckt. Man stellt den Teig warm und lässt ihn gehen. Wenn der Teig aufgegangen ist, wird er in einer Schüssel geknetet, bis er sich vom Schüsselrand leicht gelöst. Nun lässt man ihn in der Schüssel in der Wärme zur doppelten Höhe gehen. Nun ist der Teig fertig und man verarbeitet ihn zu beliebigem Gebäck: Kipfel, Kümmelstangen, Zöpfe oder Brezeln und legt diese auf das Backblech.

Nun nimmt man ein Eigelb, verquirlt es mit einem bisschen Milch. Das Gebäck wird damit zum Abschluss bestrichen. Zum Schluss wird das Gebäck mit Salz und Kümmel bestreut.

Backzeiten (Erfahrungswerte):

Kipfel dauern 20-25 Minuten bei Ober- und Unterhitze 175-180°

Stangen dauern 10 Minuten bei Ober- und Unterhitze 200°

Zöpfe dauern 25-30 Minuten bei Ober- und Unterhitze 175-180°

