

# Süßer Hefeteig für Butter- oder Streuselkuchen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Leicht gemacht (für Butter-, Streusel-, Pflaumenkuchen etc.)

## Zutaten

- Für 1 Haushalts - Backblech
- 400 g Weizenmehl, gesiebt
- 100 g Zucker
- 30g frische Hefe
- 2 ganze Eier
- 100 g lauwarme Butter
- 3 - 4 El Milch
- Prise Salz.

## Zubereitungsart

### Schritt1

Hier mache ich gern auf die gute „alte Art“ zunächst einen kleinen „Vorteig“, soll heißen:

### Schritt2

Die frische Hefe in warmer Milch auflösen.

### Schritt3

Das gesiebtes Mehl, Zucker und eine Prise Salz in eine passende Schüssel geben.

### Schritt4

Das Hefe - Milchgemisch in die Mitte geben und mit wenig Mehl zu einem kleinen Vorteig verarbeiten.

### **Schritt5**

Diesen nunmehr zugedeckt eine ½ Stunde an einem warmen Plätzchen ruhen lassen.

### **Schritt6**

Wenn die Hefe aktiv geworden ist und der Teig das erste Mal aufgegangen ist, die ganzen Eier und die lauwarme Butter dazu geben, alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

### **Schritt7**

Wiederum ca 30 - 40 min. warm ruhen lassen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

### **Schritt8**

Anschließend auf einem Backblech ausrollen, anpassen und vor dem Belegen noch einmal aufgehen lassen, bei 200 ° C , ca. 30 Minuten backen.

**Rezeptart:** Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** einfach, schnell, vielseitig, vorteig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/suesser-hefeteig-fuer-butter-oder-streuselkuchen/>