

Germteig für Ostergebäcke und verschiedene andere Gebäcke



ZUTATEN:

50 dag Mehl, Salz

ca. 1/8 l Milch

10 dag Zucker,

1 P. Trockengerme od. ½ Würfel Frischgerme

2 Eier, Zitronenschale

12 dag Butter

FÜLLE:

Milch, 20 dag grob gehackte Nüsse

Zucker nach Belieben

etwas gemahlene Zimt

GLASUR:

10 dag Zucker und 1/16 l Wasser

ZUBEREITUNG:

Aus Mehl, Salz, Zucker, Germ, Eier, Zitronenschale, zerlassener Butter und der Milch einen eher festen Germteig machen – gehen lassen. Für die Fülle die Milch mit den Nüssen, dem Zucker und Zimt aufkochen und dann abkühlen lassen.

Den aufgegangenen Germteig zu einem Rechteck auswalken, mit der Fülle bestreichen und dann einrollen. Mit einer bemehlten Schere den Teig alle 5 cm einschneiden und einmal nach rechts und einmal nach links legen. Den gebackenen Scherenzopf noch heiß mit der zur Perle gekochten Glasur einstreichen.