



# GERMTEIG-OSTERKÖRBERL

## QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES

### FÜR DEN TEIG

<b>130 ml</b>	Lait
<b>60 g</b>	Sucre cristallisé
<b>42 g</b>	Levure de boulanger fraîche
<b>30 g</b>	Beurre
<b>125 g</b>	QimiQ Base crème
	Zeste de citron
<b>1</b>	Œuf(s)
<b>500 g</b>	Farine
<b>pincée</b>	Sel
<b>1</b>	Jaune(s) d'œuf, pour badigeonner

## PRÉPARATION

1. Für den Teig Milch mit Kristallzucker leicht erwärmen, die frische Hefe darin auflösen.
2. Butter und QimiQ Classic schmelzen und zusammen mit Zitronenschale und Ei zur Milch-Hefe-Mischung geben und gut verrühren.
3. Mehl mit Salz vermischen und unter die Eimasse mengen.
4. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten und ca. 30 Minuten an einem lauwarmen Ort gehen lassen.
5. Teig nochmals kneten und in 80-100 g schwere Stücke teilen. Teigstücke auf der bemehlten Arbeitsfläche zu Kreisen mit 15 cm ø ausrollen.
6. Formringe (8 cm ø) innen mit Öl bepinseln und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Teig in die Formringe geben und unten am Rand andrücken. Mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Ober- und Unterhitze) ca. 12-15 Minuten backen.