

Ollis Hefree

Zutaten:

500g Mix B
250g Quark, Joghurt, Sauerrahm oder Schmand
(Raumtemperatur)
250g lauwarme Milch (ca. 28°C)
8g Salz
20g Backpulver
70g Rohrzucker (alternativ normaler Zucker)
20g Vanillezucker
1 Eigelb
50g weiche Butter
etwas flüssiges Zitronenaroma oder geriebene Zitrone
½ bis 1 Ampulle Butter-Vanille-Aroma

zum Abstreichen:

1 Eigelb mit 30g Milch und 2g Salz gut vermischen

Herstellung:

Den Ofen auf 210°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine leere feuerfeste, kleine (Metall-)Schüssel auf dem Ofenboden mit erhitzen.

Zunächst Salz, Quark (oder Alternative), Butter, Zucker, Vanille-Zucker, Eigelb, Aromen und Milch in die Rührschüssel geben, dann das Mehl einwiegen und eine kleine Mulde machen, in die das Backpulver gegeben wird. So verhindert man, dass das Backpulver zu früh mit dem Wasser in Berührung kommt und bereits aktiviert wird.

30 sek bei langsamer Geschwindigkeit vermischen und dann 3 min bei mittlerer Geschwindigkeit kneten. Es ist am Anfang sehr wichtig, den Rand der Schüssel sauber zu kratzen, damit alle Zutaten auch in den Teig kommen. Der Teig sollte homogen und glatt sein.

Den Teig direkt und zügig nach Wunsch verarbeiten, da das Backpulver sonst seinen Trieb verliert.

Auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit der Ei-Milch-Mischung gleichmäßig und **dünn** abstreichen. Das Backblech in den Ofen schieben, etwa 100ml Wasser in das vorgeheizte Gefäß am Boden geben und sofort den Ofen schließen.

Für ca. 40 bis 50 min, je nach gewünschter Farbe, backen.

Die Backzeit hängt von der Größe des Gebäckes ab. Bei Teilchen, wie z.B. Zimtschnecken o.ä., nur 20 bis 25 min, bei einem Zopf mind. 45 min und bei zwei Zöpfen wenigstens 35 min.

Hinweis:

Die Aromen erzeugen den typischen Hefeteiggeschmack, deswegen bitte aufpassen bei der Reduzierung.

Zucker kann erhöht werden auf Wunsch, wenn es nicht süß genug ist. Es geht bis zu 50% mehr Rohrzucker.

Variante für Schweizer Zopf

Zutaten Teig:

NUR 20 - 30g Zucker

3 - 5g Salz **MEHR**

Herstellung und Verarbeitung bis zur Gare bleiben gleich. GARE muss durch die höhere Salzmenge und weniger Zucker aber auf 45 bis 60 min verlängert werden.

