

Nikolausmütze aus Hefeteig

Rezeptkürzel ist kein amtliches Rezept! Es werden Druckfehler und sonst. geblieben sind zu unserer Verantwortung gehört. Bitte lesen Sie sorgfältig nach dem Rezept. Wir sind für Ihre Unterstützung dankbar.

Nikolausmütze

Zutaten:

- 600 g Weizenmehl
- 40 g Germ
- 250 ml Milch
- 120 g Butter
- 2 Eigelb
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei zum Bestreichen
- 2-3 EL Kokosöl oder/und Hagelzucker
- event. rote Lebensmittelfarbe

Rezept für ca. 100 Stück (je nach Größe der Mütze).

Rezept für ca. 100 Stück (je nach Größe der Mütze). Die Mütze wird aus einem Teig hergestellt, der aus Weizenmehl, Butter, Milch, Zucker, Salz und Hefe besteht. Der Teig wird in einem Backblech gebacken und anschließend mit einem Ei bestrichen.

Rezept für ca. 100 Stück (je nach Größe der Mütze). Die Mütze wird aus einem Teig hergestellt, der aus Weizenmehl, Butter, Milch, Zucker, Salz und Hefe besteht. Der Teig wird in einem Backblech gebacken und anschließend mit einem Ei bestrichen. Die Mütze wird dann mit Hagelzucker oder Kokosöl bestreut.

Rezept für ca. 100 Stück (je nach Größe der Mütze).

Rezept für ca. 100 Stück (je nach Größe der Mütze). Die Mütze wird aus einem Teig hergestellt, der aus Weizenmehl, Butter, Milch, Zucker, Salz und Hefe besteht. Der Teig wird in einem Backblech gebacken und anschließend mit einem Ei bestrichen.

Rezept für ca. 100 Stück (je nach Größe der Mütze).