

## Hefeteig (Elsässischer)

200g Mehl

110g weiche Butter

15g Hefe

15g Puderzucker

1 Ei

½ Tasse lauwarme Milch

1 Prise Salz

### Zubereitung:

Die Hefe in eine Schüssel geben, die lauwarme Milch darüber gießen und leicht zuckern. Die Hefe nicht umrühren, sie erhebt sich auch so. Inzwischen das Mehl mit Salz, Zucker Butter und dem Ei verarbeiten, die Milch mit der Hefe hinzu geben und so lange schlagen, bis sich der Teig mit der Spachtel löst.