

Hefeteig nach Irina Hensch

- 1kg Mehl
- 2 Packungen Hefe je 42g
- 3 Eier
- 1 TL Salz
- 3 Packungen Sahne je 200ml
- Schmand 200g
- 1 Glas Zucker
- 3 Vanillezucker
- Erst trockene Zutaten mischen und dann drei Eier, Sahne und am Ende Schmand. Hefe bis 4 h ziehen warm lassen und jede Stunde runter drücken. Runde Kugeln Rollen und 30min ziehen lassen. Backofen Ober und Unterhitze 150 ohne Vorheizen bis sie golden aussehen, am Ende etwas höher bis 170. Kuchenglasur gekauft drüber streichen