

Zutaten für eine mittlere Kastenform:

- 60 ml Milch, lauwarm
- 1 Pk. Germ
  
- 450 g Weizenmehl, glatt
- 30 g Kristallzucker
- 150 g Butter, weich
- 2 St. Eier, M
- 2 St. Eidotter, M
- 1 TL Salz

Eistreiche:

- 20 ml Rahm
- 1 St. Eidotter, M
- Hagelzucker



Herstellung:

1. Germ mit lauwarmer Milch glattrühren, und
2. zu den restlichen Zutaten in den Rührkessel (Kenwood) geben.
3. Und 10 Minuten mit dem Knethacken gut abarbeiten lassen.
4. Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine tiefe Mulde machen.
5. Die restlichen Zutaten in die Mehlmulde geben und ca. 10 Minuten zu einem glatten, seidigen Teig abarbeiten.
6. Kasten mit zerlassener Butter auspinseln.
7. Teig hineingeben, glattstreichen mit einem Müllsack abdecken (Sackerl muss hoch gezogen werden, dass es nicht den aufgehenden Teig berührt) und an einem kühlen Ort ca. 1,5 - 2 Stunden gehen lassen.
8. Teig gitterartig mit einer Schere einschneiden, mit Rahm-Eidottergemisch bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
9. Bei 160 °C ca. 35 Minuten backen.