

## Germteig für Ostergebäcke und verschiedene andere Gebäcke



### **ZUTATEN:**

**50 dag Mehl, Salz**

**ca. 1/8 l Milch**

**10 dag Zucker,**

**1 P. Trockengerme od. ½ Würfel Frischgerme**

**2 Eier, Zitronenschale**

**12 dag Butter**

### **FÜLLE:**

**Milch, 20 dag grob gehackte Nüsse**

**Zucker nach Belieben**

**etwas gemahlene Zimt**

### **GLASUR:**

**10 dag Zucker und 1/16 l Wasser**

### **ZUBEREITUNG:**

Aus Mehl, Salz, Zucker, Germ, Eier, Zitronenschale, zerlassener Butter und der Milch einen eher festen Germteig machen – gehen lassen. Für die Fülle die Milch mit den Nüssen, dem Zucker und Zimt aufkochen und dann abkühlen lassen.

Den aufgegangenen Germteig zu einem Rechteck auswalken, mit der Fülle bestreichen und dann einrollen. Mit einer bemehlten Schere den Teig alle 5 cm einschneiden und einmal nach rechts und einmal nach links legen. Den gebackenen Scherenzopf noch heiß mit der zur Perle gekochten Glasur einstreichen.