



Einback

Für den Einback werden Teigröllchen aus Hefeteig geformt und der Einback nebeneinander gelegt. Nach dem Backen kann man die einzelnen Einback-Stücke auseinander brechen. Von der Form her ist der Einback ein Stippgebäck. Wer es mag, kann den Einback in Kaffee oder heiße Schokolade tunken.

Bilder der Herstellung finden Sie unter: www.rezeptschachtel.de/einback.html

Zutaten für 16 Einback:

Für den Hefeteig:

- 30 g frische Hefe
- 175 g = 175 ml lauwarme Milch
- 550 g Weizenmehl Type 550
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Essl. Honig
- 50 g weiche Butter
- 2 Eier
- 1 Teel. Salz

Zum Bestreichen:

- 1 Teel. Eigelb
- 2 Essl. Milch
- Prise Salz



Zubereitung:

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Mehl, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel vermischen. Die Hefe-Milch langsam dazu gießen, und dabei mit einer Gabel mit einem Teil des Mehls einen flüssigen Vorteig rühren. Dann den Vorteig 20 Minuten gehen lassen

Wenn der Vorteig gegangen ist, Honig, weiche Butter, Eier und Salz dazu geben. Dabei einen Teelöffel Eigelb zum Bestreichen des Einback aufheben. In einer Küchenmaschine in 10 Minuten auf kleiner Stufe, oder mit dem Handrührgerät (Knethaken) in 5 Minuten einen glatten Hefeteig kneten. Dann den Teig mit einem Tuch abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Danach den Hefeteig in 16 möglichst gleich große Stücke teilen. Dazu entweder den Teig zu einer Rolle formen, dann die Rolle in 4 Teile schneiden und jedes Teil noch mal vierteln. Oder mit einer digitalen Küchenwaage 16 Teigstücke zu je 60 g abwiegen. Die Teigstücke zu 10 cm langen Rollen formen. Den Einback in 2 Reihen mit je 8 Teigstücken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, so dass sich der Einback fast berührt. Dann den Einback mit einem Tuch abgedeckt nochmals gehen lassen, solange bis sich der Einback in etwa verdoppelt hat.

Eigelb, Milch und Salz verrühren und damit den fertig aufgegangenen Einback bestreichen. Den Einback im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft oder 200 Grad Unter/Oberhitze etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Viel Spaß beim Backen!