



## Hefegebäck

### Das brauchst du dafür

500 g Panista Backmischung heller Hefeteig  
70 g Zucker,  
Ei-Ersatz (z.B. 2 Esslöffel Sojamehl mit ca. 4 Esslöffel Wasser vermischt)  
oder 2 Eier  
300-320 ml Wasser  
60 g pflanzliches Fett  
Trockenhefe (in der Backmischung enthalten)

### So geht's

Backmischung heller Hefeteig, Zucker, Ei-Ersatz oder 2 Eier, Wasser, pflanzliches Fett und Trockenhefe (im Innenbeutel) zu einem Teig kneten, der die Konsistenz eines festen Rührteiges hat.

Beginne mit wenig Flüssigkeit und gebe nach und nach mehr hinzu. Nun bringst du den Teig mit Mehl an deinen Händen in die gewünschte Form – zum Beispiel in Zopf- oder Brötchenform.

Dann lässt du den Teig einige Minuten ruhen. Danach backst du dein Gebäck bei ca. 200 Grad für ca. 30 Minuten.