



Einfacher Germstriezel

- 750 g Mehl (Universal)
- 120 g Staubzucker
- 2 Eier
- 1 Würfel Germ (Hefe) 43 g
- 100 g Butter
- 370 ml Milch
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- eventuell in Rum eingeweichte Rosinen

Zubereitung:

Die Milch abmessen, die Butter dazugeben und kurz erwärmen. Die Germ (Hefe) in eine Schüssel bröseln, 2 EL vom Staubzucker dazugeben, 1/3 der Milch (ist nicht so genau) und durch rühren die Germ auflösen.

Dann alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit dem Knethacken der Küchenmaschine oder des Mixers zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt im Rohr bei 50C° 30 Minuten gehen lassen. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, bei Bedarf die in Rum eingeweichten Rosinen einkneten. Den Teig in 6 Teile teilen, zu Strängen formen und zwei Zöpfe flechten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit verquirltem Ei bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und für ca. 25 Minuten bei 180 C° goldgelb backen.

Ruck zuck und fertig ist der Germstriezel.

Gutes Gelingen wünscht euch wie immer Gudrun von Mödling

www.gudrunvonmoedling.at