



## **Topfenstriezel**

### **Zutaten:**

- 250 g Speisetopfen 20%
- 510 g Mehl glatt W700 (Deutschland Type 550)
- 100 g Milch lauwarm
- 30 g weiche Butter
- 2 Eier
- 120 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 1 Pkg. Backpulver

Milch zum Bestreichen

Hagelzucker zum Bestreuen

### **Zubereitung:**

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und nur kurz zu einem, etwas weichen Teig verkneten.

Den Teig in ca. 6 gleich schwere Teile teilen und diese zu Strängen formen. Das geht am besten auf einer etwas bemehlten Arbeitsfläche. Daraus nun zwei Zöpfe flechten, diese mit Milch einstreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Die Striezel im vorgeheizten Backofen bei 170°C Ober und Unterhitze backen ca. 30 – 40 Minuten backen. Die Striezel sollen goldgelb sein.

TIPP: Diesen Teig, im Vergleich zum Germteig, nur ganz kurz kneten, da er sonst zu klebrig wird.

Gutes Gelingen und lasst euch den Striezel schmecken 😊

[www.gudrunvonmoedlig.at](http://www.gudrunvonmoedlig.at)