



## ***Topfenstriezel***

### **Zutaten:**

- 500 g Mehl Ö Type 700 / D Type 550
- 250 g Topfen (Quark) 20 % F.i.T
- 70 g Milch
- 20 g Hefe (Germ)
- 70 g Butter
- 80 g Zucker
- 3 Dotter
- 14 g Backpulver
- 7 g Salz
- 1 TL Vanillearoma
- Schale einer abgeriebenen Zitrone
- 4 cl Rum

### **Zubereitung:**

Die Zutaten sollen Zimmertemperatur haben!

Aus allen Zutaten einen Teig kneten und 30 Minuten ruhen lassen. Teig nochmals kneten und in 6 gleich schwere Teile teilen.

Teigstücke rundschleifen und zugedeckt nochmals 10 Minuten gehen lassen.

In 6 gleich lange Stränge rollen, 2 Striezel daraus flechten und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen, mit einem verquirlten Ei bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und bei 160°C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Gutes Gelingen!

**[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)**