



Germstriezel

Zutaten für 2 Striezel:

- 750 g Mehl glatt AT Type W700 / DE Type 550
- 120 g Staub-/Puderzucker
- 2 Eier
- 1 Würfel Germ (Hefe) 42 g
- 100 g Butter (weich)
- 370 ml Milch
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- eventuell in Rum eingeweichte Rosinen

- Hagelzucker / Grobkornzucker oder Mandelblättchen zum Bestreuen
- 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Die Milch abmessen, die Butter dazugeben und kurz erwärmen bis sich die Butter aufgelöst hat. Die Germ (Hefe) in eine Schüssel bröseln, 2 EL vom Staubzucker dazugeben das Milch/Buttergemisch dazugeben und die Germ darin auflösen.

Nun die restlichen Zutaten, bis auf die Rosinen (optional) in eine Schüssel geben, mit dem Knethacken der Küchenmaschine oder des Mixers zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Dein Teig 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° (Ober und Unterhitze) goldgelb backen.

Und nun wünsche ich euch wieder einmal GUTES GELINGEN eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte -Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.