OSTERSTRIEZEL

4.9 bei 222 Bewertungen

2 h 40 min | Süßer Germteig | Heißluft | 170 Grad | 25 min

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) in einer Rührschüssel die Milch mit den Eiern verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. eine Stunde rasten lassen.

2. Den Teig in 3 Teile à 770 g aufteilen. Je nachdem, welchen Zopf man zubereiten möchte, teilt man die 770 g dann in 3, 4 oder 6 Teile auf.

3. Die Teigstücke zu glatten Kugeln schleifen und diese nochmals ca. 10 Minuten zugedeckt rasten lassen.

4. Die Teigkugeln zu gleich langen Strängen ausrollen und die Zöpfe nach Wunsch zubereiten.

5. Die 3 Zöpfe am Backblech zugedeckt nochmals 15-20 Minuten rasten lassen. Danach mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

6. Die Striezel im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 25 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 3 STRIEZEL

TEIG

550 g	lauwarme Milch
4	Eier
14 g	Salz
150 g	Zucker
1300 g	Weizenmehl 700
42 g	frische Germ (= 1 Würfel)
50 g	zimmerwarme Butter

1 Ei zum Bestreichen
Hagelzucke zum Bestreuen