STRIEZEL OHNE ZUCKER

4.9 bei 57 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, Apfelmus und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. eine Stunde rasten lassen.
2. Den Teig dritteln und diese sodann in 4 Teigstücke weiter teilen.
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 einen 4er Zopf flechten.
5. Den Zopf 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

250 g	lauwarme Milch
1	Eier
600 g	Weizenmehl 700
6 g	Salz
100 g	Apfelmus
20 g	frische Germ
20 g	zimmerwarme Butter

1 Ei zum Bestreichen
Hagelzucker zum Bestreuen