SÜSSER ALLERHEILIGENSTRIEZEL

4.9 bei 631 Bewertungen

1 h 15 min | Süßer Germteig | Heißluft | 170 Grad | 25 min



Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei 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. 30 Minuten rasten lassen.

2. Den Teig in acht gleich schwere Teile (zu je ca. 140 g) teilen und zu glatten Kugeln schleifen.
Die Kugeln zu gleich langen Strängen ausrollen und je vier Stränge zu einem Kreuz auflegen und zu einem Zopf flechten (siehe Video).

3. Den fertigen Striezel mit verquirltem Ei bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad für ca. 25 Minuten backen.

4. So wird geflochten:

1. Den linken Strang nach rechts legen.
2. Den rechten Strang nach links legen.
3. Den unteren Strang nach oben legen.
4. Den oberen Strang nach unten legen.

Diese Vorgehensweise wiederholen, bis die Stränge verflochten sind.

Zutaten

FÜR 2 STRIEZEL

TEIG

250 g	lauwarme Milch
1	Ei
7 g	Salz
100 g	Zucker
650 g	Weizenmehl 700
42 g	frische Germ (= 1 Würfel)
100 g	zimmerwarme Butter

1 Ei zum Bestreichen
Hagelzucker zum Bestreuen