TOPFENSTRIEZEL

4.7 bei 183 Bewertungen

45 min | Süßer Topfenteig | Heißluft | 170 Grad | 30 min

Hast du es richtig eilig und keine Zeit für das Gehenlassen eines Germteigs oder bist du auf der Suche nach einem Rezept ohne Germ? Dann ist dieser Topfenteig genau das Richtige für dich!

Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und nur kurz zu einem mittelfesten Teig verkneten. Der Teig muss nicht rasten und kann gleich weiterverarbeitet werden.

2. Den Teig in 6 gleich große Teile teilen und diese zu Strängen formen. Daraus nun zwei Zöpfe flechten, mit Milch bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Die Striezel im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 30 Minuten backen.

BACKEN MIT CHRISTINA Tipp

Dieser Topfenteig sollte im Vergleich zum Germteig nur ganz kurz geknetet werden, da er sonst zu klebrig wird.

Zutaten

FÜR 2 ZÖPFE

TEIG

250 g	Topfen
500 g	Weizenmehl 700
100 g	Milch
30 g	zimmerwarme Butter
2	Eier
120 g	Zucker
16 g	Backpulver

Milch zum Bestreichen
Hagelzucker