ALLERHEILIGEN-STRIEZEL

DER STEIRER HOF
Bad Waltersdorf



Zutaten:

500 g Mehl
40 g Germ
100 g Zucker
100 g zerlassene Butter
1 Ei + 2 Dotter
¼ l Milch
1 Prise Salz
ev. Vanillezucker
50-80 g Rosinen (wer mag!)
Hagelzucker oder Mandelblättchen zum Bestreuen (wer mag!)

Zubereitung:

Zuerst ein Dampfl ansetzen: Dabei wird Germ in lauwarmer Milch aufgelöst, mit etwas Mehl vermischt und an einem warmen Ort 10 Minuten stehengelassen.

Dann das restliche, erwärmte Mehl, die zerlassene Butter, Dotter, Ei, Zucker und Salz dazugeben. Alles gut durcharbeiten bis der Teig Blasen zeigt und sich leicht von der Rührmaschine löst.

Hinterher die Rosinen dazugeben, den Teig mit einem Tuch abdecken und eine halbe Stunde gehen lassen.

Danach macht man aus dem Teig 3, 4 oder 6 gleich große und gleich lange Stangen, die dann zu einem Striezel oder Zopf verflochten werden. Diese werden mit Ei oder Milch bestrichen und eventuell mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreut.
Nochmals gehen lassen, bis der Striezel doppelt so hoch geworden ist.

Bei vorgeheiztem Rohr bei 180°C ca. eine 1/2 Stunde backen.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Hans Toberer!