

MILCHBROT-STRIEZEL

Für 1 Striezel à 500g

ZUTATEN:

250 g Mehl
110 g Milch
30 g Zucker
30 g Butter
½ Pkg Trockengerm oder 15g frische Germ
2 Eigelb
3 g Salz
Vanillezucker
Schale von ½ Zitrone
Schale von ½ Orange
1 EL Rum

Zum Einstreichen:

1 Ei
2-3 EL Milch
1 EL Rum



ZUBEREITUNG:

Mehl sieben. Trockenhefe sowie Abrieb von Zitrone und Orangen, Vanillezucker, Eidotter und Salz auf das Mehl verteilen.

In einem Topf Butter zergehen lassen, Milch und Zucker begeben und auf ca. 30°C erwärmen.

Nun das Milch-Buttergemisch dem gewürzten Mehl begeben und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig so lange abschlagen, bis er seidig glänzt und Blasen wirft, danach zudecken und an einem warmen Ort 30-40 Minuten aufgehen lassen.

Den Teig dritteln, zu Kugeln formen und weitere 30 Minuten gehen lassen. Danach die Kugeln zu Stränge formen, flechten und wiederum etwas gehen lassen.

Aus Ei, Milch und Rum ein Gemisch herstellen und dieses großzügig am Striezel aufstreichen. Mit Hagelzucker oder gerösteten Mandeln bestreuen.

Danach in einem Backrohr bei 180°C ca. 20-25 Minuten (bis zu einer goldbraunen Farbe) backen.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof Patisserie-Team!*