

OSTERSTRIEZEL

★★★★★ 4.9 bei 196 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Für den süßen Germteig (>[Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)
(<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, Zucker und die zimmerwarme Butter
dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten.
Anschließend den Teig zugedeckt ca. eine Stunde rasten
lassen.
- 2 Den Teig in 3 Teile à 770 g aufteilen. Je nachdem, welchen
Zopf man zubereiten möchte, teilt man die 770 g dann in 3, 4
oder 6 Teile auf.
- 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 die
Zöpfe nach Wunsch zubereiten.
- 5 Die 3 Zöpfe 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

550 g	lauwarme Milch
4	Eier
14 g	Salz
150 g	Zucker
1300 g	Weizenmehl 700
42 g	frische Germ (= 1 Würfel)
50 g	zimmerwarme Butter

- 1 Ei zum Bestreichen
Hagelzucker zum Bestreuen