

STRIEZEL OHNE ZUCKER

★★★★★ 4.9 bei 50 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, Apfelmus und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. eine Stunde rasten lassen.
- 2 Den Teig dritteln und diese sodann in 4 Teigstücke weiter teilen.
- 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 einen 4er Zopf flechten.
- 5 Den Zopf 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

- 250 g lauwarme Milch
- 1 Eier
- 600 g Weizenmehl 700
- 6 g Salz
- 100 g Apfelmus
- 20 g frische Germ
- 20 g zimmerwarme Butter

- 1 Ei zum Bestreichen
Hagelzucker zum Bestreuen