

SÜSSER ALLERHEILIGENSTRIEZEL

Backen
mit
Christina

★★★★★ 4.9 bei 557 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den süßen Germteig ([Süßer Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-1x1)) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei 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. 30 Minuten rasten lassen.
- 2** Den Teig in acht gleich schwere Teile (zu je ca. 140 g) teilen und zu glatten Kugeln schleifen. Die Kugeln zu gleich langen Strängen ausrollen und je vier Stränge zu einem Kreuz auflegen und zu einem Zopf flechten (siehe Video).
- 3** Den fertigen Striezel mit verquirltem Ei bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad für ca. 25 Minuten backen.
- 4** So wird geflochten:
 1. Den linken Strang nach rechts legen.
 2. Den rechten Strang nach links legen.
 3. Den unteren Strang nach oben legen.
 4. Den oberen Strang nach unten legen.Diese Vorgehensweise wiederholen, bis die Stränge verflochten sind.

Zutaten

FÜR 2 STRIEZEL

TEIG

| | |
|-------|---------------------------|
| 250 g | lauwarme Milch |
| 1 | Ei |
| 7 g | Salz |
| 100 g | Zucker |
| 650 g | Weizenmehl 700 |
| 42 g | frische Germ (= 1 Würfel) |
| 100 g | zimmerwarme Butter |

- 1** Ei zum Bestreichen
Hagelzucker zum Bestreuen