



**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Backrezepte Frühstück Vegetarisch

**Saison:** Herbst

**Für:** 1 Stück

**Verfasst von:** Lungauer Kochwerk

## Zutaten

630 G glattes Mehl

100 G Feinkristallzucker

Salz

250 ML lauwarme Milch

100 G zerlassene Butter

1 Ei

1 PKG Germ

Rosinen

---

## Hagelzucker

---

### Zubereitung

1. Die Germ in die lauwarme Milch bröseln und gut vermischen.
2. In die Milch die flüssige Butter und das Ei mengen.
3. Dann das Mehl mit dem Zucker und dem Salz vermengen.
4. Das Milchgemisch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
5. Den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen.
6. Einen Striezel aus 4 oder 6 Zöpfen formen und noch einmal 20 Minuten gehen lassen.
7. Vor dem Backen mit Milch bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
8. Striezel bei 180°C goldbraun backen.

Der Teig kann gerne mit in Rum getränkten Rosinen verfeinert werden.