Allerheiligenstriezel

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 getränkte Rosinen verfeinert werden.