

Allerheiligen-Striezel

Mit dem folgenden Rezept vom Allerheiligen-Striezel gelingt der Germzopf bestimmt. Ein saftig, süßes Germgebäck für die kalte Herbstzeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

200 ml	Milch (lauwarm)
1 TL	Salz
1 Packung	Vanillezucker
75 g	Zucker
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Abrieb)
2 Stk.	Eidotter
1 Würfel	Germ
500 g	Weizenmehl (glatt)
100 g	Butter
50 g	Rosinen
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)
	Hagelzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Der **Allerheiligen-Striezel** in seiner geflochtenen Form ist ein köstliches Germgebäck. Der Traditionelle saftige Germzopf gehört einfach zum Allerheiligen Fest am 1. November dazu. Verfeinert mit Butter, Eier und Rosinen schmeckt er besonders schmackhaft und selbst gebacken am Besten. Dafür die Hälfte der lauwarm erwärmte Milch mit Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronenschale und Eidotter in einer großen Rührschüssel verrühren. Die Germ in der restlichen Milch zerbröseln, auflösen und hinzu geben. Mehl zur Milchmischung sieben und zu einem Teig kneten. Butter und Rosinen zugeben und weiter kneten bis sich der Germteig locker vom Schüsselrand lösen lässt.

2. Den Teig anschließen mit einem Geschirrtuch bedecken und zugedeckt bei Zimmertermpertatur zirka 1 Stunde gehen lassen.
3. Nach der Ruhezeit den Teig nochmals durchkneten, und in sechs gleiche Stücke teilen. Die Teigstücke zu Strängen formen und jeweils aus 3 Stränge einen Striezel flechten. Ein Backblech mit Backpapier belegen, die beiden Striezel darauf legen, und zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen. Das Backrohr auf 170 C° (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
4. Ein Ei verquirlen, den Allerheiligen Striezel damit bestreichen. Im Backrohr zirka 30 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Den Allerheiligen Striezel mit Staubzucker bestäuben, oder bereits vor dem Backen mit Hagelzucker bestreuen.