Allerheiligen-Zopf

Der Allerheiligen-Zopf besser als Striezel bekannt ist ein traditionelles Germgebäck zu Allerheiligen. Das Rezept gelingt mit ein wenig Geschick.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

600 ml	Milch (lauwarm)
60 g	Zucker
15 g	Salz
1 kg	Mehl
1 Würfel	Germ
1 Stk.	Ei
70 g	Rosinen
60 g	Butter (zimmerwarm)
	Milch (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für den **Allerheiligen-Zopf** die lauwarme Milch in eine Rührschüssel geben. Zucker, Salz und Mehl zugeben. Die Germ zerbröseln und hinzugeben. Das Ei, Rosinen und zuletzt die zimmerwarme Butter in die Schüssel geben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Mit einem Küchentuch zugedeckt zirka 30 Minuten gehen lassen.

2. Jetzt den Teig halbieren, und jede Hälfte nochmals in 3 gleich große Teile zerlegen. Zu Kugeln formen und danach gleich lange Strängen rollen.

3. Aus jeweils 3 Zöpfe einen Allerheiligen Zopf flechten. Beide auf ein mit Backpapier belegetes Backblech legen und nochmals zirka 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.

4. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

5. Jetzt die Zöpfe mit Milch bestreichen und in Backofen zirka 25 Minuten goldbraun backen.

Tipp