

## Brioche-Striezel

Der Brioche-Striezel sorgt schon am Morgen für gute Stimmung. Die Grundmenge in diesem Rezept ist für zwei Striezel-Laibe ausgelegt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 1,5 h

**Gesamtzeit:** 2,4 h



## Zutaten

200 ml	Milch
40 g	Germ
80 g	Kristallzucker
3 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Zitronenschale (abgerieben)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 TL	<a href="#">Vanillezucker</a>
60 g	<a href="#">Butter</a>
500 g	Mehl (glatt)
3 EL	<a href="#">Rum</a>
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)
1 EL	<a href="#">Butter</a> (für die Form)
2 EL	Mehl (für die Form)

1 Stk. <a href="#">Ei</a> (zum Bestreichen)
1 Handvoll Hagelzucker

## Zubereitung

1. Ein köstliches und zudem regional typisches Gebäck ist der **Brioche-Striezel**, dessen Zubereitung aber mehr als 60 Minuten in Anspruch nimmt. Die Milch etwas erwärmen. Gut ein Viertel der Milch abnehmen und in eine kleine Schüssel geben. Die Germ darin auflösen. Etwas Zucker und Mehl hinzufügen und gründlich verrühren. Entstandenes Dampfl nochmals mit Mehl bestäuben und mit einem sauberen Küchentuch bedecken, um dieses an einem warmen Ort zu stellen. Hier wird sich das Volumen des Teigs verdoppeln.
2. Anschließend den Rest der Milch und des Zuckers in einen Topf geben und langsam auf etwa 40 Grad Celsius erwärmen. Die Butter einrühren. Die Eier trennen. In einer großen Backschüssel die Eidotter, den Abrieb einer Zitrone, Salz, Vanillezucker sowie Rum vermischen. Die warme Milchmischung zugeben und einkneten. Zum Schluss das Dampfl zufügen und alle Zutaten zu einem weichen, zähflüssigen Teig verkneten, der sich nach und nach von der Rührschüssel löst. Bleibt der Teig zu klebrig, noch etwas Mehl mit einarbeiten.
3. Mehl auf ein Holzbrett geben, den fertigen Teig darauf platzieren und nochmals mit dem Küchentuch abdecken und ruhen lassen. Teig anschließend teilen, die Teigstücke zu Laiben formen und ein drittes Mal abgedeckt rasten lassen.
4. Die Teigstücke flach drücken und etwas ausrollen. Jeden Laib in 4 Stränge teilen und diese jeweils zu einem Strielze flechten. Die Stränge sollten zu Beginn und am Ende schmal zulaufen, so erhalten die Striezel später die gewünschte bauchige Form. Ein Blech mit Butter fetten oder mit Mehl bestäuben oder mit Backpapier belegen. Die Striezel darauf geben und bei 25 bis 30 Grad Celsius erneut aufgehen lassen.
5. In der Zwischenzeit den Ofen auf 200 Grad anheizen. Ein Ei verquirlen, um dieses nach der Rastzeit auf den Striezel zu pinseln. Den Abschluss bildet der Hagelzucker. Im Ofen für 5 Minuten backen, dann die Hitze auf 160 Grad herabsetzen und nochmals 20 Minuten backen und vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

## Tipp

Zum Brioche-Striezel passt eine fruchtig süße Konfitüre oder einfach eine heiße Tasse Kaffee oder Tee.