Butterstriezel mit Rosinen

Der Butterstriezel basiert auf einem Rezept für Germteig. Es lässt sich als Butter-, Mohn- und Marzipan-Variante zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

500 g	Mehl
300 ml	Milch
60 g	Butter
2 Stk.	Eidotter (zum Bestreichen)
3 EL	Hagelzucker
60 g	Kristallzucker
1 Handvoll	Rosinen
1 Packung	Trockengerm
1 Packung	Vanillezucker
0.5 Stk.	Zitronen (Zitronensaft)
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den Butterstriezel mit Rosinen das Mehl in eine Schüssel einfüllen. Eine Mulde eindrücken. Trockengerm in die Mulde streuen und Zucker hinzufügen. Milch in lauwarmer Temperatur darübergießen. Abdecken und an warmer Stelle etwa 20 bis 30 Minuten lang gehen lassen.

2. Mehl mit dem entstandenen Dampfl vermengen. Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen und mit den Rosinen, Salz, Vanillezucker und dem Saft einer halben Zitrone unter den Teig ziehen und verkneten. 20 Minuten ziehen lassen.

3. Teig abermals kneten und in 2 oder 3 Teile trennen. Aus den Teigstücken Stränge formen

und diese zu einem Striezel flechten. Backofen auf 180 Grad Celsius einstellen.

4. Fertigen Striezel auf das Backpapier legen und ruhen lassen. Ei trennen. Eidotter kräftig verquirlen und mit einem Pinsel auf dem Striezel streichen. Hagelzucker darauf verstreuen.

5. Butterstriezel nun für 25 Minuten in den Backofen geben. Feine Scheiben aufschneiden und mit einer Tasse dampfendem Kaffee oder Tee genießen.

Tipp

Nach Wunsch Butterstriezel mit Schokoflocken oder Marzipan variieren.