

Flaumiger Allerheiligenstriezel

Der flaumige Allerheiligenstriezel ist ein schmackhafter, süßer Germzopf. Das alte Rezept aus Omas Küche schmeckt allen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

250 ml	Milch (lauwarm)
650 g	Weizenmehl (Type 700)
1 Würfel	Germ
75 g	Zucker
7 g	Salz
1 Stk.	Ei
100 g	Butter (zimmerwarm)
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)
1 Schuss	Milch (zum Bestreichen)
	Hagelzucker

Zubereitung

1. Die Milch in eine große Rührschüssel geben. Das Mehl, zerbröselte Germ, Zucker und Salz zugeben und verrühren. Die zimmerwarme Butter und das Ei hinzufügen und mit der Küchenmaschine oder per Hand mindestens 8-10 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
2. Danach den Teig zugedeckt etwa 30 Minuten aufgehen lassen.
3. Nochmals kneten und in acht gleich große Stücke teilen. Die Teigstücke zu glatte Kugeln formen. Danach zu gleich lange Stränge ausrollen.

4. Aus 4 Strängen ein Kreuz auflegen, andrücken und eine Striezel flechten. Jetzt den zweiten Striezel flechten.
5. Das Ei mit einem Schuss Milch verquirlen und die **Allerheiligenstriezel** damit bestreichen. Je nach Belieben mit Hagelzucker bestreuen und auf ein Backblech legen.
6. Den Backofen auf 170 °C Heißluft vorheizen und den Allerheiligenstriezel zirka 25 Minuten goldbraun backen.

Tipp

So wird der flauemiger Allerheiligenstriezel geflochten: Den linken Strang nach rechts legen und den rechten nach links legen. Den unteren nach oben und den oberen nach unten legen. Vorgang bis zum Ende wiederholen.