Osterstriezel

Der feine Osterstriezel ist auf diesem Bild mit bunten Ostereiern geschmückt. Das Rezept ist gar nicht so schwer, am besten gleich ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

750 g	Mehl
40 g	Germ
250 ml	Milch
250 g	Margarine
80 g	Zucker
1 TL	Salz
80 g	Mandeln (gehackt)
3 Stk.	Eier
1 Stk.	Zitronenschale (abgerieben)

Zubereitung

1. Ohne **Osterstriezel** ist das Osterfrühstück nur halb so schön. Die Milch erwärmen und die Hälfte der Milch in eine Schüssel geben. Die Germ darin auflösen und mit etwas Mehl vermengen und zu einem weichen Vorteig (Dampfl) verkneten. Etwas Mehl darüber stäuben und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Der Vorteig ist fertig, wenn seine Oberfläche grobe Risse bekommt.

2. In der Zwischenzeit das restliche Mehl durchsieben und die Margarine erwärmen. Die restliche Milch, Margarine, Mandeln, Zucker, Salz dazugeben und mischen. Mit dem Dampfl vermengen und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. An einen warmen Ort stellen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

3. Anschließend erneut kurz durchkneten. Backofen auf 180°C vorheizen. Den Teig dritteln. Zwei Drittel zu einem runden Brotlaib formen. Aus dem letzten Drittel Rollen formen und diese

drehen oder flechten und auf das Brot legen.

4. Eier trennen. Eidotter verquirlen und das Brot damit einpinseln. Ca. 50-60 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und einige Zeit abkühlen lassen vor dem Anrichten.

Tipp

Den Osterstriezel in Scheiben schneiden und mit frischer Butter servieren.