



Allerheiligen-Striezel

Zubereitung

Das Mehl mit der Germ und Salz mischen, Eidotter dazugeben. In der lauwarmen Milch, Butter zergehen lassen und mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Rum und Rosinen zum Mehl geben.

Den Teig gut abschlagen und an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Aus dem Teig Rollen formen und daraus einen Zopf flechten. Mit einem versprudelten Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Bei ca. 180°C ca. 40 Minuten goldbraun backen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Gabriela Molterer.

Zutaten

1 kg Mehl glatt

1 Pk. Trockengerm

1 Tl Salz, gestrichen

3 Eidotter

½ l Milch

lauwarm

16 dag Butter

18 dag Zucker

2 Vanillezucker

Schale von einer Bio Zitrone, fein abgerieben

3 El Rum

15 dag Rosinen (in Rum eingeweicht), Rosinen müssen nicht sein, nur wer sie gerne mag

Hagelzucker zum Bestreuen

1 Ei zum Bestreichen