



Feiner Striezel

Zubereitung

Für den Striezel Mehl mit Trockenhefe gut vermengen. Dotter, Zitronenschale, Salz, Vanillezucker und Rum dazugeben.

Milch mit Öl und Kristallzucker erwärmen, mit den anderen Zutaten vermischen und gut durchkneten. An einem warmen Ort den Teig zugedeckt eine halbe Stunde gehen lassen.

Den Teig in 6 gleich große Stücke aufteilen und schleifen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche wieder eine halbe Stunde gehen lassen.

Danach einen Striezel (6er Zopf) formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und nochmals gehen lassen.

Vor dem Backen den Teig noch mit versprudeltem Ei oder Milch bestreichen und mit viel Hagelzucker bestreuen. Den Striezel bei 175° C, Heißluft, etwa 40 min backen.

Tipp: Der Striezel kann auch mit einer Apfel- oder Nuss-Marzipanfülle verfeinert werden! Nach dem Backen mit Zuckerguss glasieren!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Cornelia Puckner.

Zutaten

600 g gemischtes Mehl (griffig & glatt)

2 Pkg. Trockenhefe

60 g Kristallzucker

3 Stk. Dotter

Zitronenschale

Salz

1/4l Milch

1 Pkg. Vanillezucker

50 g BONA Pflanzenöl

2 EL Rum

1 Stk. Ei oder

etwas Milch (zum Bestreichen)

Hagelzucker (zum Bestreuen)