

Allerheiligenstriezel

Zutaten:

- 1 kg Mehl
- 1 Päckchen Germ
- 400 ml Milch
- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- Salz
- Zitronenschale
- Rum
- 1 Ei zum Bestreichen
- Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Erwärmen Sie die Milch in einem größeren Gefäß und lösen Sie darin Salz, Zucker und die Butter auf. Germ zerbröseln und unter das Mehl mischen. Milch und die Geschmackszutaten begeben und mit der Küchenmaschine so lange kneten, bis der Teig nicht mehr an der Schüssel klebt. An einem warmen Ort auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

Flechten Sie nun zwei Zöpfe aus dem Teig, besprühen Sie diese mit Wasser und bestreichen Sie sie mit Ei. Lassen Sie das Backwerk nochmals 15 min. gehen. Im vorgeheizten Backrohr braucht der Striezel bei 160 Grad nochmals 50 Minuten, bis er fertig ist.

Tipp: Zur Dekoration kann man den Striezel mit Hagelzucker bestreuen.