

Rezept - Allerheiligenstriezel

Zutaten:

- 1 Germwürfel
- 10 dag Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 980 g Weizenmehl
- Etwas weniger als ½ Margarine-Würfel
- ½ l Milch
- Rumaroma
(damit ihn auch die Kinder essen können)
- geriebene Schale von 1 Zitrone
- 1 Ei
- (Hagelzucker oder Rosinen je nach Wunsch)



Zubereitung:

- 1) Germ im Zucker zergehen lassen und fest durchrühren
- 2) verflüssigten Germ in eine Schüssel geben, Mehl darauf verteilen und ein ganzes Ei hinzufügen
- 3) Milch und Margarine in einer Schüssel vorsichtig erwärmen (nicht kochen!) – etwas abkühlen lassen und Rumaroma dazugeben
- 4) Margarine-Milch-Gemisch zur Masse in der Schüssel dazugeben – mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine samt Teigknetaken durchrühren und den Teig 2 x für je 30 min. gehen lassen
- 5) Backrohr auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
- 6) Masse ist für 2 große Allerheiligenstriezel oder 9 kleinere Striezel geeignet! Masse kann nun vor dem Flechten noch mit Rosinen verfeinert werden
- 7) Backwerke auf dem Blech nochmals für 10 min. „rasten lassen“ und danach mit einem Milch-Ei-Gemisch einpinseln. Wer möchte, gibt noch etwas Hagelzucker auf die Striezel
- 7) Backzeit: kleine Striezel für ca. 18 min. backen, die beiden großen Striezel für ca. 48 min. backen