

ALLERHEILIGENSTRIEZEL



- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und ca. 20 Minuten aufgehen lassen.
- 2 Danach in gleich große Teile zerlegen und diese zu Kugeln formen. Die Kugeln zu Strängen und anschließend zu Zöpfen (3er, 4er oder 6er Zöpfen) weiterverarbeiten.



- 3 Nochmal kurz aufgehen lassen, mit Milch bestreichen und bei 180 Grad ca. 40-45 min (je nach Größe) backen.



Zutaten

FÜR 1 STRIEZEL

TEIG

- 600 g lauwarme Milch
- 1 kg Weizenmehl 700
- 15 g Salz
- 1 Stk. Germ (=1 Würfel Germ)
- 60 g Zucker
- 60 g zimmerwarme Butter
- 20 g Backmalz
- 1 Stk. Ei
- Rosinen (je nach Geschmack - mehr oder weniger)
- 70 g