

ALLERHEILIGENSTRIEZEL



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 | |

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.

