

BRIOCHESTRIEZEL

Zu einem gemütliches Frühstück am Sonntag darf ein Briochestriezel nicht fehlen. Hier ein Rezept aus Omas Küche.

Zutaten für 12 Portionen

500	g	Mehl
1	Pk	Germ
2	Stk	Eier
200	ml	Milch (lauwarm)
100	g	Butter (weich)
80	g	Zucker
1	Pk	Vanillezucker
1	Prise	Salz
2	EL	Rum
1	Stk	Ei zum Bestreichen
3	EL	Hagelzucker zum Bestreuen



Zubereitung

- 1 Für den Briochestriezel zuerst das Mehl mit der Germ in einer Rührschüssel vermengen. Dann die restlichen Zutaten nach und nach zugeben und mit dem Knethaken des Mixers einen glatten Teig rühren.
- 2 Nun den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur eine Stunde rasten lassen, bis der Teig das doppelte Volumen angenommen hat.
- 3 Den Teig dritteln und zu 30 cm langen Rollen formen. Striezel flechten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einem Tuch zudecken und 30 Minuten nochmals aufgehen lassen.
- 4 In dieser Zeit das Backrohr auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Vor dem Backen den Striezel noch mit versprudeltem Ei bestreich und mit Hagelzucker bestreuen. Für etwa 40 Minuten in das Backrohr schieben und goldgelb backen.