

## Striezel



500 g Mehl (glatt)  
125 g Zucker  
250 ml Milch (lauwarm)  
2 EL Butter (weich)  
1 Pkg. Trockengerm  
1 Pkg. Vanillezucker  
1 Pkg. Backpulver  
etwas Zitronensaft  
  
1 Ei (zum Bestreichen)  
Mandelblättchen (zum Bestreuen)  
Hagelzucker (zum Bestreuen)

1. Alle Zutaten zusammenkneten, eine Stunde gehen lassen.
2. Dann einen Zopf flechten und nochmal ca. 20 Minuten rasten lassen.
3. Mit geschlagenem Ei bestreichen und mit Mandelblättchen oder Hagelzucker bestreuen.
4. Danach den Striezel für ca. 25 Minuten bei 180 °C ins Rohr geben.