

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.**