

# SÜSSER ALLERHEILIGENSTRIEZEL



- 1 Den süßen Germteig zubereiten und zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2 Den Teig in acht gleich schwere Teile (ca. 140g) teilen – Je 4 Stücke ergeben einen Striezel.
- 3 Die Teigstücke zu glatten Kugeln schleifen.
- 4 Die Teigkugeln zu 4 gleich langen Strängen ausrollen.
- 5 Die vier Stränge als Kreuz auflegen und flechten links->rechts, rechts-> links, unten-> oben, oben-> unten
- 6 Den fertigen Striezel mit dem verquirlten Ei bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Heißluft) für 25 Minuten backen.

## Zutaten

### FÜR 2 STRIEZEL

#### TEIG

250 g	lauwarme Milch
1 Stk.	Ei
7 g	Salz
100 g	Zucker
650 g	Weizenmehl 700
1 Stk.	Germ
100 g	zimmerwarme Butter
1 Stk.	Ei zum Bestreichen
	Hagelzucker zum Bestreuen