



Allerheiligenstriezel

reicht für 2 Striezel

Dampferl:

- 580 ml lauwarme Milch
- 1 Stück Ei
- 1 Würfel Frischgerm (zerbröselt)

Teig:

- 1000 g Bio Weizenmehl glatt (Typ 700)
- 1 gestichener Esslöffel Salz
- 60 g Zucker
- 20 g Backmalz
- 60 g Butter (zimmerwarm)

Optional:

- Rosinen für den Teig (je nach Geschmack)
- Hagelzucker zum Bestreuen

Bestreichen:

- 1 Stück verquirltes Ei oder Milch

Zubereitung

- 1) Fürs Dampferl die lauwarme Milch mit dem Ei vermengen und den Frischgerm zerbröselt unterrühren
15 Minuten gehen lassen.
- 2) Das Mehl mit Salz, Zucker und Backmalz und dem Dampferl verkneten, die Butter und Rosinen beimengen,
nochmals kneten.
- 3) Den Teig bei Zimmertemperatur 30-45 Minuten zugedeckt gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat
- 4) Die Masse nochmals durchkneten und in zwei Hälften teilen.
- 5) Striezel flechten bzw. formen und die fertigen Teiglinge nochmals etwas rasten lassen.
Vor dem Backen mit verquirltem Ei bestreichen und nach Belieben mit Hagelzucker bestreuen.

Bei etwa 170° C 20-25 min backen.

Tipp: in Frischhaltefolie einwickeln,
dann bleibt der Striezel schön saftig.

Gutes Gelingen und einen schönen Godntag

Familie Scheiblauner