



GERMZOPF

ZUBEREITUNG

1. Milch leicht erwärmen und mit der Trockenhefe vermischen.
2. Kristallzucker, Vanillezucker, abgeriebene Zitronenschale, Rum und das Ei mit der Milchmischung glatt rühren. Mehl einlaufen lassen, Kronenöl mit feinem Buttergeschmack zugeben und zum Schluss die Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel oder Standmixer zu einem glatten Teig verrühren. Teig ca. 30 Min. zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis seine Masse sich verdoppelt hat.
3. Teig in 6 Stücke teilen und zu Kugeln formen, mit einem Küchentuch zudecken und nochmals ca. 15 Min. rasten lassen. Für einen Striezel 3 Teigkugeln zu ca. 30 cm langen Strängen rollen (an den Enden sollen sie etwas dünner sein) und flechten.
4. Striezel auf das Backblech legen, mit einem Küchentuch zudecken und an einem warmen Ort ca. 40 Min. aufgehen lassen. Backrohr auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Striezel mit einem versprudelten Ei bestreichen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 35 Min. goldbraun backen.

TIPP: Es können auch 70 g Rosinen beigemischt werden.



ZUTATEN FÜR 2 STRIEZEL

Germteigzopf:

- 250 g Mehl
- 100 ml Milch
- 25 g Trockenhefe
- 40 g Kristallzucker
- 1 Packerl Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 2 EL Rum
- 1 Ei
- 4 EL Kronenöl mit feinem Buttergeschmack
- 1 Prise Salz