



## Allerheiligenstriezel

50 dag Mehl, 6 dag Kristallzucker, 6 dag zerlassene Butter, 4 dag frische Germ, 1/4 l Milch lauwarm, 2 Dotter, 1 TL Salz, Zitronenschale, Vanillezucker, 1 KL Rum, Rosinen nach Geschmack

.....  
Hagelzucker, 1 Ei zum Bestreichen

- Mehl in eine Schüssel geben, Germ fein hineinbröseln, restliche Zutaten beifügen, vermengen
- Zu einem glatten, mittelfesten Teig kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst
- An einem warmen Ort (ca. 30°C) zugedeckt gehen lassen (bis sich das Volumen verdoppelt hat)
- Teig in 3 oder 6 Teile teilen, zu glatten Strängen formen, flechten (3er oder 6er Zopf)
- Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen, mit versprudeltem Ei bestreichen
- Gehen lassen
- Evtl. nach dem Gehen noch einmal bestreichen und bestreuen mit Hagelzucker und /oder Mandelblättchen
- Striezel backen bei 180 Grad ca. 30 Minuten

Wichtig(st)er Bestandteil:

**Geduld!**

Geduld beim Kneten - der Teig muss feinporig sein!

Geduld beim Gehen lassen!