

Allerheiligenstriezel

Zutaten

55 dag glattes Mehl (Type W 700)
10 dag Margarine oder Butter
1/2 Teelöffel Salz (6 Gramm)
2 Eier
geriebenen Zitrone oder Orangenschale
0.20 l Milch
6 dag Hefe (Germ)
1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung

Für den Germteig Milch mit dem Ei in einer Rührschüssel verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ darauf bröseln. Zum Schluss Salz, geriebene Zitrone und Orange und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

Den Teig in vier gleich schwere Teile teilen und zu glatten Kugeln schleifen. Die Kugeln zu gleich langen Strängen ausrollen und je vier Stränge zu einem Kreuz auflegen und zu einem Zopf flechten

Den fertigen Striezel mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad für ca. 25 Minuten backen. Den fertiggebackenen Striezel mit Hagelzucker bestreuen.

So wird geflochten:

1. Den linken Strang nach rechts legen.
2. Den rechten Strang nach links legen.
3. Den unteren Strang nach oben legen.
4. Den oberen Strang nach unten legen.

Diese Vorgehensweise wiederholen, bis die Stränge verflochten sind.