

Magische Ostern im Pielachtal



Karfreitagsstriezel

Herta Gansch

500g Mehl glatt
100g Zucker
100g Butter weich
250ml Milch lauwarm
1 P. Trockengerm
1 Ei
3 Dotter
1 P. Vanillezucker
Salz
100g Rosinen
Hagelzucker
1 Ei zum bestreichen

Alle Zutaten zusammenkneten, ca. 1 Stunde gehen lassen. Dann einen Zopf flechten und nochmal ca. 20 Minuten rasten lassen. Mit einem geschlagenen Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Danach den Striezel ca. 40 Minuten bei 180°C backen.