

Allerheiligenstriezel

Rezept für 6 Personen:

- + 1 kg Mehl (glatt)
- + 500 ml Milch (lauwarm)
- + 50 g Germ
- + 4 Eier (nur Dotter)
- + Salz
- + Butter (für das Backblech)
- + Milch (zum Bestreichen)
- + 200 g Butter (weich)
- + 150 g Zucker

Zubereitung:

Für den **Allerheiligenstriezel** Germ in etwas lauwarmer Milch auflösen und mit dem Mehl und einem EL Zucker zu einem Dampf ansetzen. Geben Sie dafür das Mehl in eine Schüssel, machen Sie in der Mitte eine Mulde und gießen Sie die Milch-Germ-Mischung hinein. Mit etwas Mehl verrühren und dann mit ein wenig Mehl zustauben. An einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen, bis die Oberfläche rissig wird.

Danach mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten und an einem warmen Ort zugedeckt noch einmal ca. 30 Minuten gehen lassen.

Erneut durchkneten, in Stränge teilen, zu kleineren oder größeren Striezeln formen und auf ein mit Butter bestrichenes Backblech setzen. Nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.

Dann mit Milch bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei ca. 200 °C goldbraun backen. Sie können den **Allerheiligenstriezel** vor dem Backen nach Wunsch auch mit Hagelzucker bestreuen.

