

Einfacher Germteig-Striezel

ZUTATEN:

500 g Mehl
3-4 EL Zucker
1 Packung Trockengerm
1 Packung Vanillezucker
1/8 l Schlagobers
1/8 l Wasser
3 EL Kirschrum
1 Ei
etwas Milch zum Bepinseln
etwas Hagelzucker zum Bestreuen



ZUBEREITUNG:

Alle trockenen Zutaten miteinander vermischen und danach das Ei darauf geben. Schlagobers, Wasser und Rum leicht erwärmen und zur Masse hinzufügen. Mit dem Knethacken alles gut durchkneten. Danach das Backrohr auf 45°C erwärmen und den Teig darin 30 Minuten rasten/gehen lassen.

Danach den Teig herausnehmen und noch einmal gut durchkneten.

Nach diesem Arbeitsschritt muss man den Germteig in sechs gleich große Stücke teilen und einen 6er-Striezel flechten.

Den fertig geflochtenen Striezel auf ein Backblech legen, mit Milch bepinseln und danach mit Hagelzucker bestreuen.

Den Striezel im vorgeheizten Backrohr bei 180°C etwa 40-45 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Floristin Petra Sommer!