



Benötigte Zutaten

1 kg	Mehl
15 g	Salz
40 g	Germ (frisch)
60 g	Zucker
60 g	Premium Teebutter (zimmerwarm)
1	Ei
600 g	Premium Alpenmilch (lauwarm)
70 g	Rosinen

Allersheiligen Striezel

Immer ein Genuss

Anleitung

Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten.
2. Diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.
3. Den Teig in 12 gleich große Teile zerlegen und diese zu Kugeln formen.
4. Die Kugeln zu gleich langen Strängen weiterverarbeiten.
5. Die Stränge am oberen Ende zusammenfassen und mit einem Glas fixieren.
6. Strang 6 nach oben legen.
7. Strang 1 nach unten legen.
8. Strang 2 zwischen Strang 3 und 4 legen.
9. Strang 6 wieder neben die restlichen 4 legen.
10. Das folgende Flechtmuster jetzt bis zum Ende immer wieder wiederholen.
11. Zweiter Strang von oben nach ganz unten legen.
12. Erster Strang von oben zwischen Strang 3 und 4 legen.
13. Zweiten Strang von unten nach ganz oben legen.
14. Erster Strang von zwischen Strang 3 und 4 legen.
15. Diese Reihenfolge jetzt bis zum Ende immer wieder wiederholen.
16. Nochmal kurz aufgehen lassen.
17. Mit Milch bestreichen.
18. Bei 180 Grad ca 25 - 30 min backen.

TIPP: Auf dem Video, könnt ihr euch das Flechten des Zopfs nochmal ansehen.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
backenmitchristina.at