



## Benötigte Zutaten

75 ml **Premium Alpenmilch**

60 g **Premium Teebutter  
(geschmolzen)**

340 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

175 g **Premium Topfen**

50 g Zucker

1 Ei (Größe L)

1 Eigelb

1 Eigelb zum Betreiben

Hagelzucker zum  
Garnieren

## Oster-Topfenstriezel

Ganz ohne Germ

### Anleitung

1. Die Milch lauwarm erhitzen.
2. Butter schmelzen.
3. Das Backpulver mit dem Mehl vermischen.
4. Alle Zutaten gut verkneten und zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 40 °C für 45 Minuten bis zu einer Stunde aufgehen lassen.
5. Auf einer bemehlten Fläche in drei Teile teilen, zu Rollen formen und diese zu einem Striezel flechten.
6. Striezel nochmals 20 Minuten am Blech gehen lassen.
7. Den Zopf mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreut im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft für 30 Minuten backen.



Ein Rezept von  
[cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)