



## Allerheiligen-Striezel



120 Min.



fortgeschritten



1 Striezel

### Schritt 1

Für den Allerheiligenstriezel den Germ in etwas lauwarmer Milch auflösen. Die Milch sollte nicht zu heiß sein, sonst verliert der Germ seine Wirkung!

### Schritt 2

Im nächsten Schritt wird ein sogenanntes Dampf geformt. Geben Sie dazu das Mehl mit einer Prise Salz in eine Schüssel, machen Sie in der Mitte eine Mulde und gießen Sie die Milch-Germ-Mischung hinein. Die Mischung verrühren und mit ein wenig Mehl zustauben. An einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen, bis die Oberfläche rissig wird.

### Schritt 3

Nun können Sie die restlichen Zutaten hinzugeben und gut verkneten bis der Teig schön geschmeidig ist. Den fertigen Striezelteig an einen warmen Ort stellen und mit einem Geschirrtuch zugedeckt noch einmal für ca. eine halbe Stunde gehen lassen.

### Schritt 4

Danach den Teig durchkneten und etwas ruhen lassen. Nun wird der Teig halbiert und jede Hälfte in drei gleich große Stücke geteilt. Jedes Teigstück zu einem länglichen Strang ausrollen und zu Striezeln flechten.

### Schritt 5

Danach die Allerheiligenstriezel auf ein mit Butter bestrichenes Backblech setzen. Nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.

### Zutaten

- ♥ 1 kg glattes Mehl
- ♥ 500 ml lauwarmer Milch
- ♥ 50 g frischer Germ
- ♥ 4 Eidotter
- ♥ 1 Prise Salz
- ♥ Butter für das Backblech
- ♥ Milch zum Bestreichen
- ♥ 200 g weiche Butter
- ♥ 150 g Zucker
- ♥ Hagelzucker zum Bestreuen

## Schritt 6

Die Allerheiligenstriezel mit Milch bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Rohr bei ca. 200 °C goldbraun backen.