



## ALLERHEILIGENSTRIEZEL (Osterkranz) & Donauriesling

Andere halten es vielleicht geheim!

Wir aber freuen uns, wenn ihr Freude habt!

Und so möchten wir euch unsere Allerheiligen-Striezel-Rezept verraten, weil wir finden, dass es eines der besten ist. :)

Tipp: kann zu Ostern in einen Osterkranz geformt und umbenannt werden.

### *Zutaten*

1/4 Zitrone

300 ml Vollmilch

1 Würfel frische Germ

150 g Kristallzucker

850 g glattes Mehl + Mehl für die Arbeitsfläche

1/2 TL Salz

4 große Eier

120 g weiche Butter (Rama)

70 g Hagelzucker

*viel Geduld ;)*

### *Zubereitung*

Zitrone heiß waschen, trockenreiben und die Schale fein abreiben.

Milch erwärmen (Achtung! Nicht heiß werden lassen!).

Germ zusammen mit einer guten Prise vom Zucker und 3 EL vom Mehl in die warme Milch geben.

Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit dem restlichen Zucker, dem Salz und der Zitronenschale vermischen.

Wenn sich das Volumen des Dampfes verdoppelt hat, dieses zur Mehlmischung geben. Das Ganze mit dem Knethaken kurz mischen.

Jetzt die Eier und die Butter dazugeben. Nun knetet man den Teig auf der mittleren Stufe so lange, bis er sich vom Rand löst und Blasen wirft.

Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 6 Stücke teilen. Jedes Teigstück dritteln, sodass sich insgesamt 18 große Teigstücke ergeben.

Diese wieder abgedeckt 10 Minuten rasten lassen.

Backrohr auf 160° Umluft vorheizen (nicht O.-U.-Hitze!).

Nun die Teigstücke zu je 30 cm lange Stränge rollen und jeweils 3 Teigstränge zu einem Zopf flechten. Die Teigenden gut zusammendrücken.

Die Striezel mit einem größtmöglichen Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Restliches Ei verquirlen und die Teigoberflächen gut bepinseln. Die Striezel mit Hagelzucker bestreuen und wieder 30 Minuten gehen lassen.

Striezel 25 Minuten goldbraun backen. Eventuell bei der Hälfte der Backzeit die Bleche umdrehen (gleichmäßige Farbe).

Ihr fragt euch, welcher Wein wohl hier dazu passt? Wir haben unseren Donauriesling dazu getrunken - eine perfekte Symbiose!