

## Allerheiligenstriezel

### Germteig:

50 dag Mehl, 2 dag Germ, 6 dag Zucker, 1/4l Milch, 1 KL gehäuft Salz, Zitronenschalen, 2 Dotter, 6 dag Butter, 8 dag Rosinen

### Zum Bestreichen und Bestreuen:

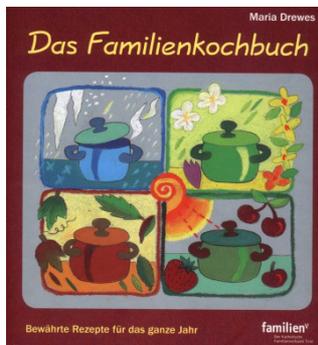
1 versprudeltes Ei, Hagelzucker oder Mandelplättchen



Zutaten zu einem Germteig verarbeiten; die Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Germ/Trockenhefe nach Anleitung verarbeiten. Den fertigen Teig zugedeckt rasten lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat.

Aus dem Teig 4 oder 6 Teile schneiden, lange Rollen formen, 4 fachen oder 6 fachen Zopf flechten, auf fein befettetes Blech legen, nochmals 10 Minuten gehen lassen, bestreichen und bestreuen und im vorgeheizten Rohr bei 170°C ca 25-30 Minuten backen.



Diese und andere Rezepte für das ganze Jahr und jeden Anlass finden Sie in unserem Familienkochbuch; bestellbar in unserem Shop unter [www.familie.at/wien/shop](http://www.familie.at/wien/shop).