

# GODEN-STRIEZEL ALLERHEILIGEN ZUM TEILEN



## BIERTIPP:

Rieder Helle Weisse



## ZUTATEN

1 kg Mehl  
ca. 450 ml Milch  
4 Dotter (Eigelbe)  
1 Würfel Germ (Hefe)  
100 g Butter  
100 g Zucker  
20 g Salz  
Vanille  
Zitronenschale  
Rosinen  
1 Ei zum Bestreichen  
Hagelzucker

## ZUBEREITUNG

Germ in etwas lauwarmen Milch mit etwas Zucker auflösen (Dampf machen), kurz gehen lassen.  
Mehl in eine Schüssel geben, restliche Zutaten inkl. Dampf dazugeben und gut verkneten. Ca. 1 Stunde gehen lassen.  
Teig halbieren, jeweils flechten (klassisch 3- oder 4-strängig), auf ein Blech legen.  
Nochmals gehen lassen, mit Ei bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen.  
Bei 180 °C ca. 40 Minuten backen.

## MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

