

GODEN-STRIESEL 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 lauwarmer Milch mit etwas Zucker auflösen (Dampfl machen), kurz gehen lassen.
Mehl in eine Schüssel geben, restliche Zutaten inkl. Dampfl 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!

