

Striezel



Zutaten:

500 g Weizenmehl

1 Pkg Trockengerm

310 ml Milch, pflanzlich nach Geschmack

2 TL Salz

3 EL Rohrzucker

3 EL Margarine, pflanzlich

1 Messerspitze Kurkuma

Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

300 ml Milch, Mehl, Germ, Salz, Rohrzucker und Margarine gut miteinander vermengen und zu einem glatten Teig kneten. In eine große Schüssel legen, mit einem feuchten Küchentuch bedecken und für eine Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen, bis er seine Größe verdoppelt hat.

Teig in drei gleiche Stücke teilen, zu langen Strängen rollen und danach zu einem Zopf flechten. Blech mit Backpapier auslegen, Zopf mit einem feuchten Tuch zudecken und erneut 30 Minuten gehen lassen.

1 Messerspitze Kurkuma in 10 ml pflanzlicher Milch auflösen, bis sich diese gelb gefärbt hat und den Zopf damit bestreichen. Mit Hagelzucker bestreuen und im Backofen bei 220°C (Heißluft) für 40 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen und am besten gleich genießen!

Quelle: <http://www.traunmuellner.at/rezepte/>