

Osterstriezel

Thema:	für ein gemütliches Osterwochenende
Saison:	diese rund-geflochtene Form gibt es speziell zu Ostern
Besonderheit:	kann auch als „normaler“ Striezel geflochten werden
Zu Beachten:	wer keine Rosinen mag kann diese auch weglassen

Zutaten / Einkaufsliste

450 g	Mehl
1 Pkg.	Germ
80 g	Staubzucker
1 Pkg.	Puddingpulver (Vanille)
2	Eier
250 ml	Milch
50 g	Butter
1 EL	Abrieb einer Zitronenschale
1 EL	Kirschrum
1 Prise	Salz
n.B.	Rosinen (ca. 100g)
1	Ei (zum bestreichen)
n.B.	Hagelzucker



Zubereitung

Das Mehl in eine Rührschüssel geben und mit dem zerbröckeltem Germ vermischen. Die übrigen Zutaten dazugeben (Milch muss lauwarm sein) und mit Knethaken verrühren.

An einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen, bis der Teig ca. auf das Doppelte aufgegangen ist. Danach den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und nochmals durchkneten und in drei Stücke teilen. Diese zu jeweils einer Rolle formen und daraus den Zopf flechten. Für den Osterstriezel daraus noch einen Ring formen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und nochmals (zugedeckt) für 20 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 170°C Heißluft vorheizen. Den Striezel kurz vor dem Backen mit dem versprudelten Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im Backrohr für ca. 25 Minuten backen, bis der Striezel (Osterkranz) eine schöne goldbraune Farbe angenommen hat.



Gutes Gelingen und Guten Appetit