

Einfacher 9er-Striezel

ca. 20 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Germteig:

- 680 g glattes Mehl
- 1 Pck. Dr. Oetker Germ
- 120 g gesiebter Staubzucker
- 50 g Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
- 1 Prise Salz
- ½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma Zitrone
- ½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
- 2 Eier (Größe M)
- 370 ml lauwarme Milch
- 70 g sehr weiche Butter

Zum Bestreichen und Bestreuen:

- 1 versprudelttes Ei (Größe M)
- 1 EL Milch
- Dr. Oetker Hagelzucker

1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig nach dem Gehen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen). Den Teig in 9 Stücke á 150 g teilen, rund formen und ca. 5 Min. rasten lassen. Die Teigstücke zuerst zu ca. 30 cm langen Strängen rollen, kurz rasten lassen und mit dem ersten wieder beginnend zur benötigten Länge von 60 cm rollen. Jeweils 3 Stänge zu einem lockeren Striezel flechten. Die drei Striezel nebeneinander legen und erneut zu einem Striezel flechten.



- 3 Den Striezel diagonal auf ein befettetes Backblech (30 x 35 cm) geben. Ei mit Milch versprudeln und den Striezel damit bestreichen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.



- 4 Den Striezel nochmals mit dem Ei-Milch-Gemisch bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für Kinder den Striezel ohne Aroma Rum zubereiten.
- Die Teigstücke werden in zwei Schritten zu Strängen gerollt, damit sich der Teig zwischenzeitlich entspannen kann und beim lang Rollen nicht reißt. So bekommen die Stränge eine glatte Oberfläche.

