



Osterstriezel von Andrea Kernreiter

Auch, wenn Ostern heuer wahrscheinlich wieder im engsten Kreis zelebriert wird, so darf kulinarisch nichts fehlen – zumindest, wenn es nach Andrea Kernreiter geht. Für sie zählt der selbstgebackene Striezel mit Marmelade zur Osterjause einfach dazu.

Obwohl Sie beim Germteig einiges beachten sollten, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen, ist die Zubereitung keinesfalls schwer. Das Einzige, was Sie benötigen, ist Geduld, bedingt durch die Gehzeit des Teiges. Wir haben in unserem Rezept den Striezel in der hohen Vierstrangform geflochten, Sie können natürlich auch jedes andere Muster verwenden.

Somit wünschen wir Ihnen frohe Ostern und viel Spaß und gutes Gelingen beim Nachbacken – Mahlzeit! 😊

Zutaten für einen Striezel

- 625g glattes Mehl
- 1 Germwürfel (entspricht ca. 40g)
- 100g Butter
- 250ml Milch
- 50g Zucker
- 1 Ei
- Salz
- Etwas Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung

Den Germwürfel in einer Schüssel zerbröseln. Lauwarme Milch und etwas Mehl untermischen, so dass eine zähflüssige Mischung entsteht. Anschließend gesiebt Mehl darüberstreuen, damit der Teig von einer dünnen Mehlschicht bedeckt ist. Die Mischung an einem warmen Ort zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Nach der Ruhezeit die Germ-Milch-Mehl-Mischung mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Erneut für 40 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehenlassen. Sollte der Teig zu wenig aufgegangen sein, durchkneten und erneut für 40 Minuten rasten lassen.

Anschließend den Teig durchkneten und zu vier Strängen formen. Gewünschtes Muster flechten, mit Eigelb bestreichen und erneut 30 Minuten rasten lassen.

Bei 170 Grad für 30 Minuten backen.