



Honig–Mini–Striezel

REZEPT

Zutaten für 8–10 Striezel:

750g Weizenmehl glatt
275ml Milch
90g Butter
80ml Lauwarmes Wasser
50g Honig
42g Frische Hefe/Germ
30g Mandelblättchen
1 Ei
1 TL Salz

Zubereitung:

Die Milch mit Butter und Honig in einen Topf erwärmen, vom Herd nehmen, die Hefe zufügen und gut auflösen. Mehl in eine Schüssel sieben, das Salz zufügen und gut miteinander vermischen. Nun die Germ–Milch–Mischung mit dem lauwarmen Wasser zu den trockenen Zutaten zufügen und gut miteinander vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und an einem warmen Ort zugedeckt eine Stunde gehen lassen. Den Teig nochmals gut durchkneten und in 8–10 gleichmäßige Portionen teilen. Die einzelnen Portionen nochmals in 3 gleichmäßige Portionen teilen und zu drei gleich langen Strängen (ca. 10–15 cm) rollen und zu einem Zopf flechten. Die Enden unter den Zopf klappen. Die Honig–Mini–Striezel mit Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen, mit einem Tuch abdecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Das Backrohr auf 175°C (Ober–/Unterhitze) vorheizen. Das Ei verquirren und die Striezel damit bestreichen. Die Mandelblättchen gleichmäßig auf den Striezeln verteilen. Die Striezel auf zweiter Schiene von oben ca. 25 Minuten goldbraun backen. Vor dem Verzehr auskühlen lassen.

Tipp:

Die Honig–Mini–Striezel schmecken wunderbar mit Butter und ungesüßtem Fruchtmus. Man kann den Striezel auch pikant belegen.

Extratipp:

Die Striezel kann man auch gut einfrieren und bei Bedarf im Backrohr bei 175°C (Ober–/Unterhitze) aufbacken.