

Marillen-Striezel



Rezept für 10 Portionen

Dauer: ca. 180 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vollmilch	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	250 g
Butter	1 Esslöffel
Speiseöl / Öl	1 Esslöffel
Trockengerm / Trockenhefe	1 Pkg.
Marillen / Aprikosen	½ kg
Butterschmalz	1 Esslöffel

Zubereitung:

Zerlassenes Schmalz und Butter, Öl, Trockengerm, Mehl, Eidotter, Zitronenschale und Milch zu einen geschmeidigen Teig aufschlagen. Der Teig sollte Blasen schlagen und nicht mehr an der Rührschüssel kleben (Sollte zu viel Milch verwendet worden sein, kann man ohne weiteres noch Mehl nachgeben).

An einem warmen Ort rasten lassen bis er ca. auf die doppelte Menge aufgegangen ist.

Nochmal schlagen und wieder rasten lassen.

Die Marillen kurz in kochendes Wasser tauchen, mit kalten Wasser abschrecken, schälen und halbieren.

Teig in drei Portionen aufteilen, länglich auswalken, in der Mitte mit den Marillen belegen und der Länge nach einrollen. Aus den drei Teilen einen Zopf flechten, mit Ei bestreichen und mit geriebenen Mandeln bestreuen.

Im Backrohr bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1498-Marillen-Striezel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at