

Advent-Striezel



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 180 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|-----------------------------------|------------|
| Weizenmehl (glatt) | 500 g |
| Butter | 120 g |
| Rohe Hühnereier - mittel | 2 Stk. |
| Zitronen | 1 Stk. |
| Frischer Germ | 40 g |
| Feinkristallzucker | 100 g |
| Salz | 1 Prise(n) |
| Vollmilch | 1/8 Liter |
| Rosinen / Sultaninen | 100 g |
| Mandelstifte / Mandeln gestiftelt | 50 g |
| Orangeat / Aranzini | 50 g |
| Zitronat | 50 g |
| Schankrum | 2 cl |

Zubereitung:

- 500 g glattes Mehl
- 120 g Butter, handwarm
- 2 Eier
- geriebene Schale einer Zitrone
- 40 g Germ
- 100 g Feinkristallzucker
- eine Prise Salz
- etwas mehr als 1/8 L Milch
- 100 g Rosinen
- 50 g Mandelstifte
- 50 g Aranzini
- 50 g Zitronat
- 2 cl Rum

- 1 Ei zum Bestreichen

- Staubzucker zum Bestreuen

Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In der Mitte eine Mulde machen. Germ mit etwas lauwarmen Milch auflösen und in der Mulde mit ein wenig Mehl vermischen. An einem warmen Ort ca. 20 Minuten zu einem Vorteig aufgehen lassen.

Rosinen, Mandelstifte, Aranzini und Zitronat mit dem Rum vermischen und marinieren lassen.

Eier, handwarme Butter, Zucker, Salz, Zitronenschale und die restliche Milch in die Mulde geben und alle Zutaten mit dem inzwischen schön aufgegangenen Vorteig verarbeiten.

Den Teig so lange abschlagen bzw. kneten, bis er seidig glänzt und Blasen wirft. An einem warmen Ort $\frac{1}{2}$ Stunde rasten lassen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwas ausrollen und die marinierten Früchte und Mandeln darauf verteilen. Gut einarbeiten und wieder 20 Minuten lang gehen lassen.

Teig in die Hälfte teilen, aus jeder Hälfte 3 Strängen formen, deren Enden spitz zusammenlaufen und zu einem Zopf flechten. Die Enden gut andrücken.

Die Striezel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit versprudelm Ei bestreichen und weitere 20 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 150° etwa eine Stunde lang backen.

Auf dem Blech erkalten lassen und ausgiebig Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1891-Advent-Striezel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at