

# OSTERSTRIEZEL & GOD'NKIPFEL

## ZUTATEN

für 2 Striezel (oder 1 Striezel + 1 Kipfel)

500 g Weizenmehl T 480 Universal

5 g Salz

90 g Butter, zimmerwarm

90 g Feinkristallzucker

20 ml Rum 38%

2 Eigelb

42 g (= 1 Würfel) frischer Germ (Hefe)

200 ml Milch, zimmerwarm

Abrieb von ½ Biozitrone und ½ Bioorange



1 Eigelb + 2 EL Milch zum Bestreichen



Mandelblättchen, Hagelzucker

## ZUBEREITUNG

- Wichtig für Hefeteig: alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben, anderenfalls leicht erwärmen.
- Hefe in etwas Milch auflösen (ohne Dampf!). Sämtliche Zutaten der Reihe nach inklusive der aufgelösten Hefe in eine Mixschüssel geben und mit dem Knethaken wie folgt kneten: 3 Minuten bei kleiner Stufe (langsam), danach 7 Minuten bei intensivster Stufe (schnell). Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und bei Zimmertemperatur 20 Minuten gehen lassen.
- Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und für zwei Sechserzöpfe in 12 Teigstücke zu je ca. 80 g teilen (alternativ für Viererzöpfe in 8 Teigstücke á ca. 120 g).
- Die einzelnen Teigstücke schleifen (= rund formen) und zugedeckt nochmals 10 Minuten rasten lassen.
- Aus den Teigkugeln gleichmäßige Teigstränge mit etwa 25 cm Länge formen. Daraus zwei Striezel (Sechserzopf oder Viererzopf) flechten. Auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen (Abstand lassen, da die Striezel noch aufgehen). Die Oberfläche der Striezel mit etwas Wasser befeuchten und nochmals 30-40 Minuten gehen lassen.
- Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze bzw. 170 °C Heißluft vorheizen.
- Eigelb mit Milch verquirlen und die Striezel gleichmäßig damit einstreichen. Mit Hagelzucker und/oder Madelblättchen bestreuen.
- Im Rohr auf mittlerer Schiene etwa 25 bis 30 Minuten (je nach Größe) backen. Wenn die Oberfläche zu dunkel wird, eventuell in den letzten Minuten mit Alufolie abdecken.

## TIPP

Für das God'nkipfel die Teigenden jeweils spitz formen und den Briochzopf zum Kipferl biegen.



[www.sugarandrose.org](http://www.sugarandrose.org) [facebook.com/sugarandrose](https://facebook.com/sugarandrose)