

**LOI
SIU
M**

WINE
SPA
RESORTS

A MEMBER OF DESIGN HOTELS™

LOISIUM
RECIPE
collection

Osterstriezel

260g Mehl Typ 480

39g Teebutter

16g Germ

46g Eigelb

32g Kristallzucker

100g Milch

15g Vanillezucker

1g Zitronenschale

eine Prise Salz

So wird's gemacht

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde bilden. In einem kleinen Topf Milch mit Kristallzucker und Germ leicht erwärmen (nicht zu heiß). Die Mischung anschließend in die Mulde leeren, verrühren und etwas Mehl vom Rand der Mulde dazumischen (nicht alles), sodass ein weicher Vorteig entsteht. Mit ein wenig Mehl zustauben. Zugedeckt an einem warmen Ort rasten lassen, bis das Dampfl gegangen ist (es bilden sich starke Sprünge an der bemehlten Oberfläche).

Die Schale der Zitrone abreiben. Die Butter leicht erwärmen und mit Vanillezucker, Eidotter, Salz und der Zitronenschale verrühren. Dem reifen Dampfl die Butter-Ei-Mischung beigegeben und gut verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten rasten lassen.

Aus dem Teig 3 gleichschwere Stücke schneiden. Die Teigstücke zu Kugeln schleifen und zugedeckt etwas rasten lassen. Danach jeweils zu ca. 30 cm langen Rollen formen und dann aus diesen einen Striezel flechten. Den Osterstriezel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und zugedeckt an einem warmen Ort noch einmal ca. 20 Minuten rasten lassen.

Eidotter mit Milch verquirlen (nicht in der Zutatenliste miteingerechnet), den Striezel damit bestreichen und zugedeckt wieder ca. 20 Minuten rasten lassen. Danach noch einmal mit Milchdotter bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Backrohr auf 175 °C vorheizen und den Osterstriezel ca. 35 Minuten backen.

Noch mehr Rezepte, Ideen und spannende Beiträge auf: www.loisium.com/stories