

Tici Kaspar

ISABELLAS 6er STRIEZEL

Für 1 Striezel/6er Zopf:

- 500 g Weizen- oder Dinkelmehl
 - 3 - 4 EL brauner Zucker
 - 1 Pkg. Vanillezucker
 - Prise Salz
 - 1 Bio-Zitrone
 - 1 Pkg. Trockengerm
(oder 20 g frischer Germ)
 - ¼ l Milch
 - 60 g Butter
 - 1 Ei
 - 1 Dotter
 - 1 Handvoll Rosinen
- Außerdem**
- 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

- Mehl mit Zucker, einer Prise Salz, Zitronenschale sowie -saft und Germ in eine Rührschüssel wiegen. (Beim fischen Germ: Germ mit etwas Zucker und einen Schuss lauwarmen Milch auflösen, mit einer Prise Mehl bestäuben - kurz quellen lassen und dann zum Mehl beimengen).
- Butter in einem kleinen Topf flüssig werden lassen, Milch eingießen, Ei und Dotter ebenfalls rein schlagen.
- Die Milch-Butter-Eier-Mischung in das Rührwerk einlaufen lassen, mit den Knethaken für einige Minuten durchkneten. Zum Schluss die Rosinen untermengen.
- Den Germteig an einem warmen Ort um das doppelte Volumen aufgehen lassen.
- Aus dem Teig sechs gleich große Rollen formen und oben zusammendrücken.
- Ausgangsstellungen: 2 Stranggruppen (rechts und links) mit Außen, Mittel- und Innenstrang.

TIPP! Nach jeder Flechtung müssen wieder 2 DREIER-Stranggruppen gelegt werden, damit man den Überblick nicht verliert!

- Rechten Außenstrang nach innen legen, linken Mittelstrang nach rechts außen legen.
- Linken Außenstrang in die Mitte legen, rechten Mittelstrang nach außen legen.
- 1. Und 2. Flechtung wiederholen: Rechts außen - links Mitte, links Mitte - rechts außen.
- Mit Wasser bestreichen und wieder für mindestens 30 Minuten gehen lassen.
- Mit einem verquirlten Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C Heißluft für ca. 25 - 30 Minuten goldbraun backen.
- Wem das zu schwer ist, einfach mal mit einem 3er Zopf starten, so wie ich. 😊

Zubereitungszeit: über 1 h

Schwierigkeitsgrad: schwer (das Flechten, nicht der Teig 😊)