

## **OSTERSTRIEZEL**

Zubereitung:

Das gesiebte Mehl, Trockenhefe, Vanillezucker, Prise Salz und Bio-Zitronenschale-Abrieb in eine Rührschüssel geben.

Die Margarine od. Butter in einer Schüssel erwärmen (Mikrowellenherd), mit der Milch, Zucker und dem Ei verrühren und zu dem Mehlgemisch dazugeben. Alle Zutaten in der Rührschüssel zu einem Teig verkneten (ca. 5 Min. kneten).

Den Teig an einem warmen Ort (Backofen ca. 40°C) mit einem Küchentuch abgedeckt 45 Min. rasten lassen.

Den Teig in sechs gleiche Teile teilen (160 g). Kugeln formen und schleifen. Den Teig nochmals zugedeckt 20 Min. rasten lassen.

Die Teiglinge mit beiden Händen in Stränge rollen. Die einzelnen Stränge zu einem Zopf flechten (es können auch 2 x 3 Stränge geflochten werden), auf ein Backblech mit Backpapier legen. Den Striezel mit verrührtem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C 35-40 Min. backen.

## Zutaten:

500 g glattes Mehl (Typ 480)
150 g Margarine od. Butter
1 Ei
250 ml Milch
1 ½ Pk Trockenhefe
50 g feiner Kristallzucker
1 Pk. Vanillezucker
Prise Salz
½ TL Bio-Zitronenschale Abrieb
½ Ei zum Bestreichen
1 Bogen Backpapier

