

# MINI ALLERHEILIGEN STRIEZL



## MINI ALLERHEILIGEN STRIEZL

### Zutaten

180 ml Milch, lauwarm / 1/2 Würfel frischer Germ (oder 1 Packungen Trockengerm) / 500 g Mehl / 50 g Zucker / 1 Packung Vanillezucker / 1 Ei / 60 ml Öl / 1 TL Salz / 3 EL Milch, zum Bestreichen / Hagelzucker, zum Bestreuen

### Zubereitung

1. Den Germ in der lauwarmen Milch auflösen und kurz beiseite stellen, bis sich kleine Bläschen bilden.
2. In der Zwischenzeit Mehl, Zucker und Vanillezucker in eine große Schüssel oder in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben.
3. Nachdem das Dampf kleine Bläschen gebildet hat, dieses zum Mehl geben, Ei und Öl hinzufügen und zu kneten beginnen. Währenddessen das Salz hinzufügen.
4. Der Teig sollte etwa 5-7 min. geknetet werden. Danach in eine leicht gefettete Schüssel legen, zudecken und an einem warmen Ort für etwa 1 Stunde gehen lassen oder bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
5. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
6. Den Teig erneut durchkneten und dann in 27 Portionen zu je 30 g aufteilen. Jeweils drei Kugeln zu langen Strängen formen und zu einem kleinen Zopf flechten. Die neun Striezl auf den Backblechen verteilen.

7. Erneut abdecken und an einem warmen Ort für 30 min. gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze (165°C Umluft) vorheizen.
8. Nachdem die Striezl erneut aufgegangen sind, mit der Milch bestreichen und dem Hagelzucker bestreuen.
9. Wenn ihr beide Backbleche gleichzeitig backen wollt, dann müsst ihr mit Umluft arbeiten, ansonsten hintereinander.
10. Die Mini Allerheiligen Striezl für 20-25 min. backen oder bis sie goldbraun sind. Danach komplett abkühlen lassen.

Rezept und Foto von Kevin Buch  
lawofbaking.com

Gebacken mit  
**RIESS Bratpfanne 26 x 17 cm**



Artikelnummer: 0049-022  
Erhältlich in 29 x 18 cm, 33 x 20 cm, 37 x 22 cm, 45 x 26 cm  
Mehr Infos unter [www.riess.at](http://www.riess.at)