

Germteigstriezel

Zutaten:

500g Mehl
6g Salz
80g Zucker
90g Butter (warm)
2 Eidotter
1/2 Würfel Germ
210 g Milch (warm)

Alles zu einem Germ-(Hefe)teig verarbeiten, 30 min. gehen lassen. Striezel formen, mit einem verquirltem Ei einpinseln, und mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen.

Heißluft, 160° Grad, ca. 30 min. backen

