

**Ungerhansel's**

## **BUTTERSTRIEZEL**

*FLAUMIGER GEHT'S NICHT*

### **ZUTATEN**

500 g Weizenmehl 480  
50 g Zucker  
21g frische Hefe  
2 TL Salz  
Abgeriebene Schale von einer Zitrone  
250 ml Vollmilch (! nicht erwärmen)  
80 g Butter  
2 Eier  
1 Packerl Vanillezucker



Wer es mag, kann natürlich auch Rosinen in den Teig geben. Am Vortag die Rosinen in Rum und Zucker einweichen. Nach dem Kneten leicht ausdrücken und unterheben.

### **Zum Bestreichen und Bestreuen:**

1 Eigelb (Dotter) mit Wasser verrühren  
Hagelzucker

### **UND SO WIRD'S GEMACHT:**

1. Zuerst die trockenen Zutaten (**ausser Salz**) also Mehl, Zucker und den Abrieb einer Zitrone in einer großen Schüssel vermischen.
2. Milch mit aufgelöster Hefe, Butter und Eier langsam untermischen. Jetzt Salz dazugeben und entweder in der Küchenmaschine oder mit den Knethaken am Handmixer etwa 5-10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.
3. Die Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort auf die doppelte Größe aufgehen lassen. Das hat bei uns ca. 1,5 Stunden gedauert.
4. Der Teig ist jetzt schon ziemlich fluffig und ein bisschen klebrig. Knete ihn nochmals kurz durch.
5. Teile den Teig in sechs gleich große Stücke und forme sechs gleich lange Stränge daraus. Flechte nun einen Zopf. Die Enden sollten dabei etwas dünner sein, als der mittlere Teil. Drücke die Stränge am Ende gut zusammen. Am besten flechtet man den Zopf gleich am Backblech.
6. Teig jetzt nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen. Er sollte es dabei schön warm haben.
7. Striezel mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Das Backrohr auf 200 Grad (Ober-Unter-Hitze) vorheizen.
8. Der Striezel kommt jetzt auf die mittlere Schiene ins Backrohr.
9. Temperatur auf 180 Grad reduzieren.
10. Die Backzeit beträgt ca. 30-45 Minuten.