



Osterstriezel

Zubereitung

Mehl mit Germ verrühren Lauwarme Milch mit Zucker, Salz, Öl und Ei verrühren, zum Mehl beimengen und solange durchkneten, bis eine angenehme Masse entsteht, die sich gut von der Hand oder dem Knethaken löst. An einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen, bis etwa das doppelte Volumen erreicht ist. Erneut durchkneten, Striezel flechten (Nach belieben mit Ei oder Milch bestreichen, mit Mandelsplitter oder Hagelzucker bestreuen), am Blech ein weiteres Mal 15 Minuten gehen lassen und dann bei 170Grad 10-15 Minuten backen

Tipp: geschickte BäckerInnen können auch Osterhasen formen (Augen aus Rosinen)
Gutes Gelingen !

Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Dorit Haslehner.

Zutaten

250 Gramm Mehl

1 PkgTrockengerm

80 - 100 Gramm Staubzucker

1 Pkg geriebene Zitronenschale

¼ Milch

1/8 BONA Öl

2 kleine Eier oder 1 Ei und ein Dotter

Prise Salz