

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 1 kg Mehl
- 1 Pkg. Germ
- 16 dag Zucker
- 8 dag zerlassene Butter
- 2 Stk. Eier
- 500 ml Milch (lauwarm)
- 1 TL Salz
- Zitronen, unbehandelt
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Rosinen
- Eier, zum Bestreichen
- Hagelzucker

Quellen:



Resy Strasser: *Privatrezept*

Milchbrot



Foto: Resy Strasser - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

... für 2 Striezel

- Mehl in eine Schüssel geben, Germ hineinbröseln, restliche Zutaten dazugeben und mit der Milch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig gehen lassen.
- Den Teig in 8 gleich große Stücke teilen. Jeweils 4 zu einem Zopf flechten. Nochmals kurz gehen lassen.
- Mit versprudelm Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
- Bei 180° Heißluft ca. 25 – 30 min. backen, oder nach dem Backen mit Zuckerglasur bestreichen.