Alle Bio-Landgut-Produkte erhältlich in der Markthalle Kulinarium Burgenland
Esterhazyplatz 4, 7000 Eisenstadt | www.markthalle-burgenland.com
BACKFREUDE
ZU
OSTERN
PANNATURA

OSTERSTRIEZEL

ESTERHAZY
DAS BIO-LANDGUT

ZUTATEN

500 g Esterhazy Bio-Weizenmehl

7 g Salz

90 g Zucker

90 g Bio-Butter (handwarm)

20 g Rum

2 Esterhazy Bio-Eidotter

42 g frische Hefe (1 Würfel)

200 g Bio-Milch (lauwarm)

Abrieb einer halben Bio-Zitrone & Orange (Schale zum Verzehr geeignet)

ZUM DEKORIEREN:

1 Esterhazy Bio-Ei & ein Schuss Milch zum Bestreichen

etwas Hagelzucker und Mandelblättchen zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Zu Beginn alle Teigzutaten abwiegen, vermischen und den Teig kräftig kneten. Anschließend den Striezelteig mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 20 Minuten rasten lassen. Danach den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und auf zwölf Teigstücke zu je 80 g aufteilen. Die Teigstücke rund formen (schleifen) und nochmals ca. 10 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur „gehen" lassen. Dann die Teigkugeln leicht flach drücken und zu länglichen Teigsträngen (ca. 25 cm) formen. Die ausgerollten Teigstränge daraufhin leicht bemehlen, jeweils 6 Stränge an einem Ende zusammendrücken und anschließend locker zu einem Striezel flechten.

Den geflochtenen Striezel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, die Oberfläche mit Wasser befeuchten und ca. 30-40 Minuten bei Raumtemperatur zugedeckt ruhen lassen. Währenddessen den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem letzten Schritt Ei und Milch vermischen und die Striezel gleichmäßig damit bestreichen sowie mit Hagelzucker und Mandelblättchen bestreuen. Striezel in den Backofen schieben und auf der mittleren Schiene 28-30 Minuten backen. Fertig sind die köstlichen Osterstriezel!