

Allerheiligenstriezel

Zutaten: Erdäpfelgermteig

250 mehliges Erdäpfel gekocht, heiß gepresst

500 glattes Mehl type 700

1 TL Salz

3- 4 EL Zucker

Ca. 120 ml warme Milch

1 Ei, 2 Eidotter

90 g Öl oder zerlassene Butter

Ev. Vanillezucker, Zitronenschale, Rumrosinen,....

1 Stück Frischgerm

Zubereitung:

Germ zerbröseln und mit Milch und Zucker abrühren dann, die heißen Kartoffeln und die restlichen Zutaten dazugeben. Gut zu einem geschmeidigen Teig verkneten bis er eine glatte gleichmäßige Oberfläche erhält (Teig sollte ziemlich fest sein).

In einer gut verschlossenen Schüssel an einem warmen Ort gehen lassen. Nach ca ½ Std. kurz mit der Hand nochmals zusammenkneten, dann eine weitere halbe Stunde gehen lassen. Dann einen Striezel flechten. Mit Ei oder Milch bestreichen und wieder gehen lassen (am besten 2x bestreiche) je nach Raumtemperatur 10 bis 20 Min. Dann bei ca. 170 Grad C hellbraun backen.

Gutes Gelingen wünscht Martina Sallaberger!