

ADVENTSSTRIEZEL



ZUTATEN

- 20 g Germ
- 600 g Mehl
- 4 Eidotter
- 1/4 l Milch
- 150 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Schuss Rum
- abgeriebene Zitronenschale
- Vanillezucker
- 50 g Pinienkerne
- 50 g Walnüsse

ZUBEREITUNG

Vermengen Sie den Germ mit lauwärmer Milch und geben Sie die restlichen Zutaten hinzu. Vermischen Sie die Masse gut und rühren Sie zerlassene Butter unter. Nach einem kurzen Abschlagen sollten Sie den Teig zweimal gehen lassen. Nun werden noch die Pinienkerne und die Walnüsse eingeknetet.

Portionieren Sie den Teig in 3 längliche Formen. Flechten Sie nun einen Zopf und lassen Sie den Teig noch einmal gehen.

Back-Temperatur:

180 °C

Backzeit:

ca. 40 Minuten

TIPP:

Der Germteig eignet sich auch hervorragend, um kleine Nikoläuse und Krampusse zu formen. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Augen und die Knöpfe des Mantels kann man mit Rosinen nett nachstellen. Der Krampus bekommt eine kleine Rute in die Hand. Nach dem Backen kann man die Figuren noch mit Glasur bemalen und verzieren.