

## Osterstriezel

500 g Mehl (glatt)  
130 g Zucker  
250 ml Milch  
40 g Butter  
1 Pkg. Trockenhefe  
1 Pkg. Vanillezucker  
1 Pkg. Backpulver  
1 Zitrone (unbehandelt)

1 Ei  
4 EL Milch  
2 EL Hagelzucker



Mehl, Zucker, Trockenhefe, Vanillezucker und Backpulver in eine Schüssel geben. Zitronenschale dazu reiben und alles vermischen. Milch und Butter leicht erwärmen (lauwarm) und darunter mischen. Bei Bedarf etwas mehr Milch oder Mehl hinzugeben. Der Teig sollte nicht kleben und sich gut von der Schüssel lösen. Nun den Teig zugedeckt an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.

Mit einer Teigkarte aus dem Teig vier gleich große Stücke stechen. Auf einem Holzbrett oder einer rauen Unterlage zu Kugeln rollen. Noch einmal leicht befeuchten und zugedeckt noch zehn Minuten rasten lassen.

Die Kugeln zu Teigsträngen rollen. Danach die Teigstränge auf eine bemehlte Unterlage geben und rundum mit etwas Mehl bestreuen. Die Teigstränge sollten in der Mitte bauchig und schmaler an den Enden sein.

Die Teigstränge am Ende zusammenlegen. Man kann zur Hilfe auch einen Kochtopf am Teigende darauf stellen. So halten die Enden besser zusammen.

Aus den vier Teigsträngen einen Zopf flechten und die Ende gut zusammen drücken. Den Zopf auf ein Backpapier legen. Den Eidotter mit der Milch verquirlen und den Zopf damit bestreichen. Hagelzucker auf dem Zopf verteilen und noch einmal 20 Minuten rasten lassen. Danach den Zopf bei 170 Grad 25 Minuten lang backen.

Köstlich schmeckt der Osterstriezel auch, wenn man ihn mit Butter und Marillenmarmelade bestreicht.