Glutenfreier Allerheiligenstriezel

- zu Allerheiligen darf ein richtiger Allerheiligenstriezel nicht fehlen

Zutaten für 4 Portionen

500	g	glutenfreie Mehlmischung, z:B Hammermühle
30	g	Germ
1	EL	Flohsamenschalenmehl
250	ml	lauwarme Milch
100	g	zerlassene Butter
75	g	Rohrohrzucker
1	Stk	Ei
1	Prise	Natursalz
	etwas	abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
		oder Zitronenaroma
1		Eidotter zum Bestreichen
		Hagelzucker und Mandelsplitter zum Bestreuen

Zubereitung

Germ, Flohsamenschalenmehl, Milch und 1 TL vom Zucker in einer Schüssel verrühren und 10 Minuten stehen lassen.

Mehl, restlichen Zucker, Ei, Zitronenabrieb und Salz in eine Rührschüssel geben. Das Germgemisch dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig rühren. Die zerlassene Butter dabei langsam am Rand einfließen lassen. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

Aus der Teigkugel 3 oder 4 gleichmäßige Teigstränge formen und einen Zopf flechten.

Diesen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und weitere 10 Minuten gehen lassen.

Dann die Oberfläche mit zerquirltem Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker und Mandelsplitter bestreuen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 220° C ca. 25 bis 30 Min. backen.

Rezeptart: Kuchen - Muffins & Co, Brot & pikantes Gebäck | Unverträglichkeiten: Glutenfrei, Weizenfrei | Saison: Herbst | Zubereitung: Backen

© 2024 www.kraftplatzerl.at