

## Briochestriezel

1kg Mehl  
Ca. 450 ml Milch  
4 Dotter od. 2 Eier  
1 Würfel Germ  
100g Butter  
100g Zucker  
20g Salz

Vanillezucker  
Geriebene Zitronenschale  
Rosinen  
Ei zum Bestreichen  
Hagelzucker zum Bestreuen

Zutaten vermischen und zu einem geschmeidigen, glatten Teig verkneten. Mindestens 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Den Teig teilen, zu gleichen Strängen formen, Zopf flechten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Zugedeckt nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 40 bis 50 Minuten goldbraun backen.

Dieser Teig eignet sich auch zum Füllen als Mohn- oder Nussstrudel oder als Zimtschnecken. Auch für süßes Kleingebäck lässt er sich gut verarbeiten.