

Österlicher Germteigstriezel (Hefezopf)





Rosinen waren jahrelang in meiner Küche ein großes Tabu, aber seitdem wir nur noch zu zweit im Haushalt sind, feiern sie kulinarisch ein Comeback. Ich liebe sie schon seit der Kindheit, denn zum Naschen gab es selten etwas. Aber meistens wurde ich von meiner Oma nach dem Verzehr geschimpft, denn die Rosinen waren zum Backen gedacht und auch sehr teuer. Okay, jetzt wisst ihr dass ich nicht mehr die Jüngste bin und aus der grauen Vorzeit stamme. Heute bekommt ihr von mir ein Rezept von einem österlichen Germteigstriezel (Hefezopf) mit sehr vielen Rosinen.

Zutaten:

70 g Rosinen

2 Essl. Rum

500 g Mehl (universal)

80 g Staubzucker (Puderzucker)

Prise Salz

$\frac{1}{2}$ Würfel Germ (Hefe)

250 ml Milch

2 Essl. Topfen 20% (Quark)

50 g zimmerwarme Butter

Weiters:

1 Eidotter (Eigelb)

1 Essl. Milch

Zubereitung:

Die Rosinen in einer Schüssel mit dem Rum vermischen und durchziehen lassen. Das Mehl, Salz und den Staubzucker miteinander in einer Schüssel gut vermischen und in die Mitte eine Vertiefung drücken, darin die Germ hinein bröseln. Danach die leicht erwärmte Milch – sollte nicht über 40 ° Grad haben -sonst werden die Hefebakterien zerstört - über die Germ gießen und selbige etwas auflösen. Die zimmerwarme Butter und den Topfen am Mehland verteilen und alles miteinander zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zum Abschluss die Rosinen in den Teig einarbeiten, den Teig abdecken und an einem warmen

Ort eine Stunde gehen lassen. Den Germteig abermals auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 3 Teile teilen. Diese in 3 Stränge formen, daraus einen Zopf flechten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Nochmals 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort rasten lassen, den Eidotter mit der Milch verrühren und den Striezel damit einstreichen. Im vorgeheiztem Backofen bei 160° Grad, Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen, bis er eine schöne goldbraune Farbe hat.