Nah&Frisch

Helga K., 8431 Gralla, Stmk. User

Mini-Striezerl

Griaß di Rezepte Jause Österreichisch Süße Gerichte

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Die Milch mit den Gewürznelken aufkochen, auskühlen lassen und die Nelken entfernen. Aus den Zutaten einen mittelfesten Teig bereiten und ca. 1 Stunde rasten lassen.
Kleine Striezerl flechten und nochmal etwa ½ Stunde rasten lassen. Mit Dotter bestreichen und mit Hagelzucker und Mandelblättchen bestreut bei 190 °C Ober-/Unterhit-ze etwa 15 bis 20 Minuten goldbraun backen!

ZUTATEN

- ½ kg glattes Mehl
- 1 Pkg. Trockengerm
- ¼ Kaffeelöffel Salz
- 6 dag Zucker
- 6 dag Butter
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Saft einer halben Zitrone
- etwas mehr als ¼ l Milch
- 1 Eidotter zum Bestreichen
- einige Gewürznelken
- Hagelzucker
- Mandelblättchen