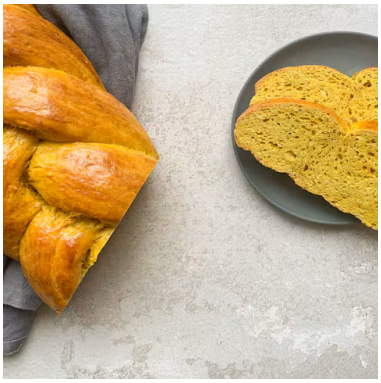


Golden Milk Striezel

90—100 Min

Zubereitung

1. Zu Beginn 150ml der Milch handwarm erhitzen und den Germ darin auflösen. Den Rest der Milch erwärmen und Curcuma, Zimt, Ingwer, Pfeffer und Muskatnuss sowie eine Prise Salz darin auflösen.
2. Die abgekühlten Milchmischungen mischen und mit dem Mehl, dem Zucker, dem Ei und der Butter zu einem glatten Teig verkneten. Diesen für etwa 25 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.
3. Wenn sich das Volumen des Teigs ca. verdoppelt hat, diesen noch einmal zusammenschlagen und in vier gleich große Teile teilen. Jedes davon wird zu einem langen Strang geformt.
4. Alle vier Zöpfe zu einem Striezel flechten. Nochmals für 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen und danach den Striezel mit dem Dotter des zweiten Eis bestreichen.
5. Den Ofen auf 170 °C vorheizen und den Striezel für etwa 30 Minuten backen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

300 ml	Milch
2	Bio Eier
1 Stk.	Frischer Germwürfel
80 g	Zucker
600 g	Weizenmehl
100 g	Butter
1 Prise	Meersalz jodiert grob
3 TL	Curcuma gemahlen
2 TL	Zimt gemahlen
0.5 TL	Ingwer gemahlen
3 Prisen	Pfeffer schwarz ganz
2 Prisen	Muskatnuss gemahlen