



## Germteigstriezel

---

Zutaten für 2 vegane Allerheiligenstriezel:

1000 g Weizenmehl  
1 Prise Salz  
2 Pkg. Trockengerm  
600 ml Hafermilch  
100 g Zucker  
1 TL gerieben Zitronenschale  
95 g Margarine oder vegane Butter

eventuell Hagelzucker

Alle Zutaten werden mit dem Knethaken gut vermischt. Der Teig sollte nicht mehr am Schüsselrand kleben bleiben. Nun lässt man den Teig mindestens 1 Stunde ruhen.

Nach der Ruhezeit wird der Teig halbiert. Die Teighälfte in zwei oder drei Teile geteilt (es gibt viele Formen wie man den Striezel flechtet, ich habe hier 2 Stränge genommen) und zu ungefähr 25 cm lange Schlangen gewalzt. Beim Walzen nicht zu viel Mehl nehmen, sonst rutschen die Teigteile immer mit, die sollen ruhig ein bisschen an der Arbeitsfläche haften, dann kann man besser arbeiten. Je zwei oder drei Teigstränge werden zu einem Striezel geflochten.

Die Striezel auf ein Backblech setzen, nochmals 30 Minuten rasten lassen, mit flüssiger Margarine bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Dann bei 180°C etwa 35 Minuten goldbraun backen.

