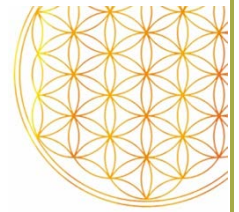


# ALLERHEILIGENSTRIEZEL VOLLWERTIG



1 Zopf

## Zutaten:

250 g Dinkelvollkornmehl  
250 g Dinkelmehl  
120 g Vollrohrzucker  
1 Prise Salz  
Schale einer Zitrone  
1 Messerspitze echte Bourbonvanille  
2 EL Rum  
120 g Butter weich  
½ Packung frische Hefe ( 20g)  
200 ml Vollmilch (oder pflanzliche Milch)  
2 Dotter

1 Ei zum Bestreichen  
Mandelblättchen zum Bestreuen



- Mehl, Zucker, Salz, Zitronenschale, Bourbonvanille in eine Schüssel geben und verrühren.
- Weiche Butter mit lauwarmer Milch und Hefe glattrühren.
- Dotter und Rum unterrühren und das Gemisch zu den trockenen Zutaten geben.
- Mit der Küchenmaschine oder mit der Hand zu einem geschmeidigen, weichen Germteig kneten.
- Mindestens 30 Minuten zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen. (Grundgare!)
- Danach den Teig mit der Hand nochmals gut durchkneten und in 4 gleichgroße Stränge ausrollen.
- Teig zu einem Zopf (Mozartzopf) flechten.
- Striezel nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen (Stückgare!), mit versprudelm Ei bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.
- Striezel im vorgeheiztem Backofen (Ober/Unterhitze) bei 160 Grad ca. 40 Minuten backen.

## Zubereitung:

**Mein Tipp:** Dazu passt Butter, Marmelade oder „Honiggatsch“ (Butter mit Honig gut verrühren und auf die Striezelscheibe streichen.) Der Striezel lässt sich ausgekühlt wunderbar einfrieren.