

"Striezel mit Vanille" von S. Rehbein, Westerholz



500 g Weizen-Vollkornmehl

300 ml lauwarme Milch

1 Hefewürfel

1 Ei

80 g Honig

50 g Butter

1/2 TL Salz

geriebene Schale 1 Zitrone

1 P. Backfeste Puddingcreme

100 g Rosinen

Mehl, Hefe und 100 ml Milch etwas verrühren und anschließend abgedeckt ca. 15 min ruhen lassen.

Danach die restliche Milch, Ei, Honig, Butter, Salz, die Zitronenschale hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten. 1/2 h den Teig abgedeckt ruhen lassen.

In der Zwischenzeit einen Pudding lt. Packungsangabe zubereiten.

Hefeteig in zwei Hälften teilen und je 30x30cm ausrollen, mit dem Pudding bestreichen, den Rosinen bestreuen und schließlich von der Seite her aufrollen.

Der Länge nach aufschneiden und je zwei Hälften mit der aufgeschnittenen Seite nach oben flechten und in je eine gefettete Kastenform legen. 40min abgedeckt ruhen lassen.

Backofen vorheizen. U-/Oberhitze 190°C, Umluft 170°C. Backzeit 25-30 min.

Nach dem Backen aus der Form stürzen und den ausgekühlten Striezel mit Zuckerguß glasieren.

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.