

TOPFENSTRIEZEL

OHNE GERM

ZUTATEN

250 g Magertopfen
50 ml Milch
80 g Zucker
2 Eier
50 ml Rapsöl
550 g Mehl (Vollkornmehl
und glattes Mehl
gemischt)
1 P. Backpulver
1 Ei zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

Topfen mit Milch, Zucker, Eier und Öl verrühren. Mehl mit Backpulver mischen. Eine Hälfte der Mehlmischung mit den Knethaken eines Mixers einrühren, die andere Hälfte zugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in 3 Stücke teilen, zu gleich langen Strängen formen und daraus einen Striezel flechten. Striezel auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze 30 Minuten backen.

Tipp:

Da der Striezel schnell trocken wird, sollte er am besten frisch genossen werden. Wird nicht der gesamte Striezel auf einmal benötigt, kann eine Hälfte davon nach dem Abkühlen eingefroren werden.



45 Minuten gesamt



ideal fürs Frühstück

