

# Zolas Wiener Brioche Striezel

## Zutaten

ca. 250 g glutenfreies Mehl von  
Schär (Brotmix B)\*50 g Zucker30 g  
Butter100 ml Milch1 Ei  
(Zimmertemperatur)1 Dotter8 g  
GermEtwas ZitronenschaleSalzRum  
und VanillePlus ein Ei zum  
Bestreichen`

---

## Zubereitung

1. Milch erwärmen und Butter darin auflösen. Anschließend alle Zutaten zusammen in einem ausreichend großen Kessel zu einem glatten, geschmeidigen Teig zusammenarbeiten (Kneithaken). Am besten funktioniert das mit einer Küchenmaschine. Wenn der Teig klebt, einfach etwas mehr Mehl hinzugeben.
2. Teig ca. 30 Minuten gehen lassen. Ofen auf ca. 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig erneut durchkneten, teilen und zu einem Zopf flechten. Striezel im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen.



Scan me!