

Mini-Striezerl

Griaß di Rezepte

Jause

Österreichisch

Süße Gerichte

ZUBEREITUNG 

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Die Milch mit den Gewürznelken aufkochen, auskühlen lassen und die Nelken entfernen. Aus den Zutaten einen mittelfesten Teig bereiten und ca. 1 Stunde rasten lassen.

Kleine Striezerl flechten und nochmal etwa ½ Stunde rasten lassen. Mit Dotter bestreichen und mit Hagelzucker und Mandelblättchen bestreut bei 190 °C Ober-/Unterhit-ze etwa 15 bis 20 Minuten goldbraun backen!



ZUTATEN 

½ kg glattes Mehl

1 Pkg. Trockengerm

¼ Kaffeelöffel Salz

6 dag Zucker

6 dag Butter

1 Pkg. Vanillezucker

Saft einer halben Zitrone

etwas mehr als ¼ l Milch

1 Eidotter zum
Bestreichen

einige Gewürznelken

Hagelzucker

Mandelblättchen