

Silvester Zahlen Striezel aus Topfenteig

Mit diesen fluffigen Zahlen-Striezel aus Topfenteig starten wir süß ins neue Jahr. Die geflochtenen Zahlen sind nicht nur ein echter Hingucker auf dem Silvestertisch, sondern auch herrlich saftig und weich. Dank Topfenteig gelingt der Striezel besonders locker und bleibt lange frisch. Perfekt zum Teilen beim Silvesterbrunch mit Freunden & Familie.

Benötigte Zutaten

750 g	Weizenmehl
3 Pkg.	Premium Topfen (entspricht 750 g)
150 g	Zucker
90 ml	Premium Alpenmilch
45 g	Premium Teebutter (geschmolzen)
1.5 Pkg.	Backpulver
2	Eier (eines davon zum Bestreichen)
etwas	Hagelzucker

Anleitung

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

2. Den Teig in vier Teile teilen und diese wiederum in jeweils zwei Teile.

3. Die Teiglinge zu Strängen formen und jeweils zwei miteinander verflechten und zu einer Zahl formen.

4. Mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Heißluft für rund 30-35 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at