



Osterkipferl © Die Zuckerbäckerin - Café-Konditorei
Beiglböck

Zubereitung

1. Eier versprudeln und 3 Esslöffel entnehmen (zur Seite stellen - zum späteren Bestreichen)
2. Milch lauwarm (handwarm) anwärmen, Hefe und 1 Esslöffel Zucker verrühren und 15 min zur Seite stellen.
3. Mit allen Zutaten zu einem mittelfesten Teig vermengen und eine halbe Stunde zugedeckt rasten lassen.
4. Den Teig in 8 gleichgroße Stücke teilen (ca. 120g), alle Teile zu Kugeln schleifen und nochmals zugedeckt ca. 10 min rasten lassen.

Zutaten

- 550g Mehl
- 30g Rosinen (nach Belieben)
- 250g Milch
- 70g Butter
- 70g Zucker
- 2 Eier

5. Die Kugeln in Stränge schleifen, 4 Stränge zu einem Striezel flechten, die Enden gut zusammendrücken, Striezel halbrund formen.
6. Striezel oder Kipfel auf Backpapier ausgelegtes Backblech legen, ca. 1 Stunde zugedeckt gehen lassen, die weggestellten Eier mit 2 Esslöffel Wasser vermischen die Striezel damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
7. Bei 180 Grad (160 Grad Heißluft) ca. halbe Stunde backen.
8. Den herrlich flaumigen Striezel genießen!

1 Prise Salz

1 Würfel Hefe oder 14g
Trockenhefe

etwas Wasser

Hagelzucker

Alle Zutaten sollten
Zimmertemperatur haben!

Die Genussregion Bucklige Welt lebt von den regionalen Produzenten, die unsere Wirte, Köche, Bäcker,... mit den besten Produkten versorgen. Mehr Infos dazu hier: [Produkte aus der Buckligen Welt](#)

Profi-Tipp

Wer mag, kann den Striezel / das Osterkipferl auch mit Mandelplättchen statt Hagelzucker bestreuen.

Schmeckt besonders gut mit Butter, Marmelade oder Honig.

Quellenangabe

Das Rezept stammt aus der Backstube der [Zuckerbäckerin - Café-Konditorei Beiglböck](#) in Hochneukirchen in der Buckligen Welt.