



Zubereitungszeit:
ca. 120 Minuten

Mengenangabe:
1 kleiner Striezel

Striezel

Zutaten

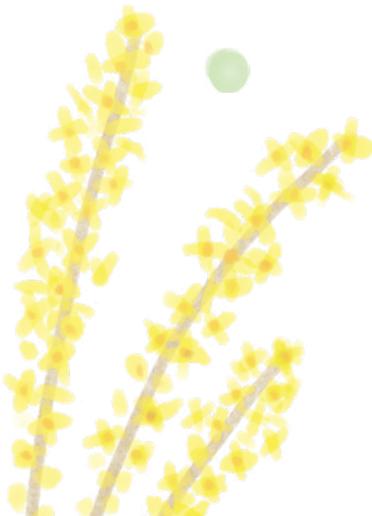
- 250 g Mehl
- 20 g Kristallzucker
- 4 g Trockenhefe
(oder 12 g frische Hefe)
- 120 g lauwarmes Wasser
- 40 g Sonnenblumenöl
Hagelzucker

Zubereitung

1. Trockene Zutaten mischen. Flüssige Zutaten dazu mischen. Zu einem Teig verkneten. Mind. 1 Std. abgedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
2. Teig dritteln, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 3 Strängen formen und diese dann zu einem Zopf flechten. Nochmals abdecken und 30 Minuten gehen lassen.
3. Mit Wasser bestreichen und optional Hagelzucker darüberstreuen. Anschließend bei 180 °C etwa 20–25 Minuten backen.

Variante

Der Striezel kann auch mit Mandelsplittern bestreut werden.



Veganes Osterfest



Die Osterjause sollte deftig sein, das Osternest dafür bunt und schokoladig. Wer Eier, Speck, Schinken oder andere tierische Produkte nicht auf dem Teller haben will, findet Rezepte für großartige pflanzliche Alternativen rund um die Osterzeit, Geschenketipps und eine ausführliche Schokohasen-Einkaufsliste hier:

vegan.at/ostern

Du möchtest keine frischen Infos und Neuigkeiten mehr verpassen? Dann melde dich zu unserem Newsletter an!

Damit erhältst du regelmäßig Rezepte, Ernährungsinfos, Tipps für vegane Veranstaltungen und vieles mehr.

vegan.at/newsletter



Folge uns auf Social Media für noch mehr Aktuelles rund um ein genussvolles veganes Leben!

-  facebook.com/vegan.at
-  instagram.com/vegane_gesellschaft
-  tiktok.com/@vegan.at
-  linkedin.com/company/vegan-at

Impressum

Ausgabe 2025

Vegane Gesellschaft | Wurmbstraße 42/4, OG, 1120 Wien | +43 1 909 2 101 | [vegan.at](mailto:info@vegan.at)
info@vegan.at | ZVR-Zahl: 208143224 | IBAN: AT23 6000 0000 9213 3538
BIC: BAWAATWW | Magazin-Probeexemplar: vegan.at/gratis
Rezept: NormNom by Melli, Melanie Kröpfel, nomnombymelli.com | Foto: vegan.at

Hier geht's
zu den Links

