



Striezel mit Maronifüllung

Zutaten für den Germteig:

- 340 g Mehl glatt AT Type W700 / DE Type 550
- 15 g Germ / Hefe
- 50 g Butter, weich
- 2 Eigelb
- 30 g Staub- / Puderzucker
- 2 g Salz
- 150 ml Milch, zimmerwarm
- Abrieb einer Zitrone
- 2 TL Rum

Zutaten für die Maroni Füllung:

- 250 g Maroni Püree (tiefgekühlt)
- 100 g Marzipan (gerieben)
- 50 ml Rum (Wasser)
- eventuell Zucker

Dekoration:

- ca. 3 EL Marillenmarmelade, heiß
- Saft einer halben Zitrone
- ca. 100 g Staub-/Puderzucker

Zubereitung:

Maroni Püree auftauen.

Milch, Eigelb, Rum und die Germ in die Rührschüssel Deiner Küchenmaschine geben und gut verrühren, bis die Germ sich aufgelöst hat. Nun die restlichen Zutaten dazugeben und für ca. 10 Minuten kneten, der Teig sollte sich dann schön vom Schüsselrand lösen. Eventuell in vorsichtigen Schritten noch etwas Mehl dazu

geben. Jedes Mehl nimmt die Flüssigkeiten etwas anders auf. Zu fest sollte der Teig aber nicht sein.

Ca. 1/2 Stunde bei Zimmertemperatur rasten lassen.

In der Zwischenzeit das Marzipan in eine Schüssel reiben, das geht am besten, wenn es vorher einige Zeit im Gefrierfach lag. Das aufgetaute, in Stücken geschnittenes Maroni Püree und den Rum dazugeben und glattrühren. Wir haben das mit dem Mixer gemacht, weil mit der Hand ist das doch etwas mühsam. Die Masse ist relativ fest.

Mit Staubzucker abschmecken. Wir haben es so gelassen, wie es war, wir mögen es nicht so süß.

Den Germteig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 30 x 30 cm ausrollen und die Maroni Füllung in Klecksen auf dem Teig verteilen und vorsichtig glattstreichen.

Aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

In der Mitte durchschneiden, es entstehen 2 Stränge. Diese so miteinander verdrehen das die Schnittfläche nach oben zeigt.

Nun das Backblech in das KALTE Backrohr stellen und auf 175°C Ober-/Unterhitze einschalten.

Ca. 50 Minuten auf Sicht backen.

In der Zwischenzeit die 1/2 Zitrone auspressen und mit ca. 100 g Staubzucker zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Entweder noch Zitronensaft oder Staubzucker dazugeben.

Den Striezel aus dem Rohr nehmen und sofort mit aufgekochter, heißer Marillenmarmelade bestreichen und die Zuckerglasur in Streifen darüber geben.

Gutes Gelingen wünscht Dir wieder Deine Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

ALLE Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.