Allerheiligenstriezel

Ein herrlich flaumiger Germteig, goldbraun gebacken und nach Wunsch mit Hagelzucker oder Mandelblättchen verfeinert.

Zutaten für 2 Striezel

Für den Germteig:

- 1.000 g glattes Mehl (AT Type W480 / DE Type 405)
- 1 gestrichener EL Salz
- 500 ml Milch
- 42 g frische Germ/Hefe (1 Würfel)
- 100 g Zucker
- 160 g Butter
- 2 Eidotter / Eigelb
- 2 EL Rum
- 100 g Rosinen (optional)

Außerdem:

- Backpapier
- 1 verquirltes Ei oder Eiklar zum Bestreichen
- Hagelzucker oder Mandelblättchen zum Bestreuen

Zubereitung:

Vorbereiten: Die Butter schmelzen und anschließend etwas abkühlen lassen. Die Milch auf höchstens 32 °C erwärmen und die Germ darin vollständig auflösen.

Teig anrühren: Eidotter, Zucker, Rum und die flüssige Butter zur Germ-Milch geben und gut verrühren. Mehl und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Die Milchmischung hinzufügen und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Nach Wunsch gegen Ende der Knetzeit die Rosinen einarbeiten.

Teig gehen lassen: Den Germteig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Ist natürlich von der Raumtemperatur abhängig. Anschließend nochmals kurz durchkneten und einige Minuten ruhen lassen.

Striezel formen: Den Teig halbieren. Jede Hälfte entsprechend der gewünschten Flechttechnik in drei, vier, fünf oder sechs gleich große Portionen teilen. Die Teigstücke zunächst rund schleifen und dabei stets abdecken, damit sie nicht austrocknen. Danach zu gleichmäßig langen Strängen rollen und zu zwei Striezeln flechten.

Nochmals gehen lassen: Die Striezel nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen. Inzwischen das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Backen: Die Striezel mit verquirltem Ei oder Eiklar bestreichen und nach Belieben mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr 30–40 Minuten, auf Sicht, goldbraun backen.

Tipps:

- Für einen besonders lockeren Germteig sollten alle Zutaten Raumtemperatur haben.
- Die Milch darf nicht zu heiß sein, da hohe Temperaturen die Germ absterben lassen.
- Die Striezel während des Backens beobachten und herausnehmen, sobald sie gleichmäßig goldbraun sind.

Gutes Gelingen wünscht Dir 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.