



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten:

1 kg	Mehl (glatt)
150 g	Butter
100 g	Zucker
60 g	Germ
2	Eier
10 g	Salz
375 ml	Milch
	Zitronenschalen unbehandelt, abgerieben
	Hagelzucker

Mein persönlicher Tipp

Dieses Germteigrezept eignet sich auch ausgezeichnet für die Herstellung von Godnkipferl, Muttertagsherz oder Osterpinza. „Rosinenfans“ können ca. 150 g Rosinen in den Teig mischen. Wer Lust auf Gebäck und verschiedene Flechttechniken mit Germteig hat kann einen Kurs bei den Seminarbäuerinnen besuchen.:

Katrin Fischer

Ernährungswissenschaftlerin aus Linz

Quellen:

- Landwirtschaftskammer Österreich:
*Brauchtumsgebäck I- Geflochtenes
& Geformtes im Jahreskreis*

Allerheiligenstriezel

Zubereitung

... für 2 Striezel:

- Milch erwärmen und die Butter darin schmelzen.
- Frischgerm mit Zucker verrühren, bis sich dieser verflüssigt hat.
- Mehl in eine Schüssel geben, salzen, geriebene Zitronenschale, Eier, die lauwarmer Milch-Buttermischung (darf nicht zu heiß sein!) und die Germ-Zucker-Mischung begeben.
- Aus allen Zutaten (ohne Hagelzucker) am einfachsten mit der Küchenmaschine (Knethaken) einen glatten Germteig bereiten. So lange kneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist und sich vom Schüsselrand löst.
- Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt (sauberes Geschirrtuch oder Folie) ca. eine halbe Stunde rasten lassen.

Striezel flechten und backen

- Den Teig halbieren und diese Teigstücke je nach weiterer Flechttechnik (Dreistrangzopf, Vier-, Fünf- oder Sechsstangzopf siehe Bild 1) in gleichschwere Teigstücke dritteln, vierteln etc.
- Die Teigstränge mit Mehl bemehlen, damit sie nicht zusammenkleben.
- Nach der gewünschten Flechtvorlage (z.B. Bild 2 für Sechsstangzopf) flechten.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und sofort mit Wasser besprühen.
- Zugedeckt nochmals 10-15 Minuten rasten lassen.
- Wer möchte kann den Zopf vor dem Backen mit verquirltem Ei (eine Prise Salz oder Zucker beifügen) bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei etwa 160 °C 35-40 Minuten goldgelb backen.