



#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten:

500 g	Mehl (glatt)
200 g	Mehl (griffig)
	Salz
120 g	Staubzucker
30 g	Frischhefe
	Rum (38 %)
1 Pkg.	Vanillezucker
120 g	Butter, weich
2	Eier
2	Eidotter
300 ml	Milch
	Hagelzucker

#### Mein persönlicher Tipp

Der Striezel war und ist ein Patengeschenk für die Kinder, verbunden mit einem Glücks- und Segenswunsch. Die ersten Novembertage gehören – wie Weihnachten und Neujahr – zu den bevorzugten Terminen, um zwischen Taufpaten und Patenkindern Gebäckgeschenke auszutauschen. Machen Sie ihrem Patenkind eine Freude.:

#### Christine Besenhofer

Seminarbäuerin aus Woppendorf

#### Quellen:

- Christine Besenhofer:  
*Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*

## Striezel

3er, 4er, 5er & 6er-Flechtform für Allerheiligenstriezel

#### Zubereitung

##### ... für 2 Striezel

- In 125 ml gezuckerte warme Milch Germ einbröseln, (Dampfl herstellen).
- Dann die trockenen Zutaten mischen (Mehl, etwas Salz, Staubzucker, Vanillezucker).
- Danach Dampfl, Eier, handwarme Butter, etwas Rum und Milch (nach Bedarf) zu einem mittelfesten Teig kneten und aufgehen lassen.

#### Striezel flechten und backen

- Den Teig in 12 Stücke (für 2 Striezeln mit 6 Strängen) teilen und zu Laibchen (schleifen) formen.
- Diese nochmals aufgehen lassen, danach die Stränge formen und zusammen flechten.
- Wieder etwas gehen lassen und mit abgeschlagenem Ei und etwas Öl (Glanz) bestreichen
- Die fertigen Striezel können auch mit Hagelzucker bestreut werden.
- Im 200 Grad Celsius vor geheiztem Backrohr 15 Min. backen, danach nochmals 15 Min. bei 180 Grad fertig backen.