

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

Striezel

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



Foto: Christine Besenhofer - Nicht zur freien Verwendung

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 Striezel 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.

Quellen:



Christine Besenhofer:

Rezept aus Bäuerinnenkochkurs