ALLERHEILIGENSTRIEZEL
TRADITIONELL UND MODERN INTERPRETIERT

(für 4 Personen)

TRADITIONELLE VARIANTE:

Zutaten

- 200 ml lauwarme Milch (ca. 28 °C)
- 10 g Salz
- 50 g Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Schale von ½ Zitrone
- 2 Dotter
- 1 Germ (frisch, 42 g) (oder Trockengerm 1 Pkg.)
- 500 g Mehl
- 100 g weiche Butter
- 40 g Rosinen (Ersatzweise: Schokodops)
- 1 verquirltes Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Die Germ in der Hälfte der lauwarmen Milch auflösen.
2. Salz, Zucker, Vanillezucker, Abrieb der Zitrone, 2 Dotter und die restliche Milch vermischen.
3. Jetzt die beiden Milchmischungen mit dem Mehl vermengen und abschlagen.
4. Dann die weiche Butter und die Rosine (bzw. Schokodops) einarbeiten. Der Teig sollte elastisch sein und sich vom Schüsselrand leicht lösen.
5. Den Teig mit einem Tuch zudecken und bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde gehen lassen bis sich das Volumen ca. verdoppelt hat.
6. Nochmals durchkneten und in sechs gleich große Teile teilen und zu Strängen formen. Jeweils drei Stränge zu einem Striezel flechten und die Enden nach unten einschlagen.
7. Die Striezel nochmals für 30 Minuten aufgehen lassen.
8. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 30 Minuten backen

Foto: Missio

ALLERHEILIGENSTRIEZEL
TRADITIONELL UND MODERN INTERPRETIERT

(für 4 Personen)

MODERNE INTERPRETATION:

Zutaten

Nussfülle:

- 125 g Nüsse (gerieben)
- 20 g Staubzucker
- 30 g Honig
- 2 EL Rum
- 1 Msp Zimt
- 1 EL Marillenmarmelade
- 25 ml Milch
- 1 Pkg. Vanillezucker

Mohnfülle:

- 125 g Mohn (gerieben)
- 20 g Staubzucker
- 30 g Honig
- 2 EL Rum
- 1 Msp Kardamom
- 1 EL Zwetschkenmarmelade
- 25 ml Milch
- 1 Pkg. Vanillezucker

Kürbiskernfülle:

- 45 g Nüsse (gerieben)
- 80 g Kürbiskerne (gerieben)
- 20 g Staubzucker
- 30 g Honig
- 2 EL Rum
- 1 Msp Zimt
- 1 EL Uhudlermarmelade
- 25 ml Milch
- 1 Pkg. Vanillezucker

Zubereitung

1. Die Füllen werden einfach hergestellt indem man die Zutaten für die jeweilige Fülle vermengt und ca. ½ Stunde ziehen lässt. Dann in Spritzbeutel füllen (ersatzweise in TK-Beutel, die dann an einer Ecke aufgeschnitten werden).
2. Den Teig (siehe oben) in zwei Teile teilen ca. 0,5 cm dick ausrollen, die Füllen in drei Strängen mit jeweils einem Zentimeter Zwischenraum auf die untere Hälfte des Teiges aufspritzen. Jetzt die obere Hälfe drüberschlagen und leicht andrücken. Einschneiden, verdrehen und flechten.
3. Dann nochmals gehen lassen und ebenso wie die traditionellen backen. (Es entstehen dabei vier Portionsstriezel!)
4. Nach dem Backen anzuckern und genießen.