

ALLERHEILIGENSTRIEZEL



Zutaten:

Teig:

- 250 g zimmerwarme Milch
- 42 g frischer Germ (= 1 Würfel)
- 100 g Zucker
- 650 g Weizenmehl glatt Type 700
- 1 Ei
- 7 g Salz
- Schalenabrieb einer Biozitrone
- 120 g zimmerwarme, gewürfelte Butter
- 1 Handvoll Rosinen (ca. 50g),
in 6 EL Rum einweichen
(als Alternative Apfelsaft)

Zum Bestreichen:

- 1 Dotter
- 2 EL Milch

Zuckerglasur:

- 200 g Staubzucker mit ca. 4 EL Wasser

✓ Schritt für Schritt Anleitung:

1. Rosinen waschen und in Rum einweichen.
2. Für das Dampferl die Milch in einem kleinen Milchtopf leicht erwärmen (max. 35 °C). Die Hälfte des Zuckers in die lauwarme Milch rühren, den Germ einbröseln und mit einem Schneebesen verrühren. Das Ganze mit 1 EL Mehl bestäuben, mit einem Geschirrtuch zudecken und 5-10 Minuten rasten lassen. Wenn das Dampferl blasen wirft bzw. das Volumen sich vergrößert hat, ist es fertig.
3. In der Zwischenzeit, die restliche Zutaten (außer die Rosinen) und das Dampferl in eine Rührschüssel geben und das Ganze 8 - 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Die Rosinen abseihen, zum Teig geben und nochmals kurz unterrühren (ca. 1 Minute).
4. Den Teig 30 Minuten, mit einem Geschirrtuch zugedeckt, in der Rührschüssel rasten lassen.
5. Anschließend den Teig in 2 gleichgroße Stücke teilen, zu Kugeln formen und nochmals zugedeckt 20 Minuten rasten lassen. Dann je 5 Kugeln formen und 5 gleichlange Stränge daraus machen (ca. 30 cm). Die Stränge auflegen, am oberen Ende zusammendrücken und beschweren (z.B.: mit einem Honigglas) und den Zopf, wie im Video erklärt, flechten.
6. Den geflochtenen Striezel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, nochmals 30 Minuten mit einem Geschirrtuch zugedeckt rasten lassen.
7. Währenddessen das Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen.
8. Zum Bestreichen Dotter und Milch verrühren und den Striezel damit bestreichen. Auf mittlerer Schiene im Backofen 20 bis max. 25 Minuten goldbraun backen.
9. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
10. Für die Zuckerglasur den Staubzucker und die entsprechende Menge Wasser, sodass eine zähflüssige Konsistenz entsteht, mit einem Löffel verrühren und damit den ausgekühlten Striezel bestreichen.



 Zum Video