Allerheiligenstriezel

Der traditionelle Allerheiligenstriezel nach diesem Rezept schmeckt nicht nur am 1. November. Man kann ihn nach Belieben mit Rosinen verfeinern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

1 kg	Mehl (glatt)
500 ml	Milch (lauwarm)
50 g	Germ
4 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
200 g	Butter (weich)
125 g	Zucker
100 ml	Milch (zum Bestreichen)
1 EL	Butter (für das Backblech)

Zubereitung

1. Für den **Allerheiligenstriezel** zunächst ein Dampfl ansetzen: Von der lauwarmen Milch einige Esslöffel abnehmen, in eine kleine Schale geben und die Germ sowie etwas Zucker darin auflösen. Das Mehl in eine große Backschüssel geben, eine Mulde machen, die Germ-Mischung hineingeben. Vorsichtig mit etwas Mehl verrühren und zusätzlich Mehl darüber stauben. An einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen, bis Risse in der Oberfläche entstehen.

2. Daraufhin den Teig fertigstellen: Die Eier trennen, das Eiklar wird für dieses Rezept nicht benötigt. Die Dotter mit weicher Butter und Salz zum Vorteig geben und alle Zutaten zu

einem geschmeidigen Teig kneten. An einem warmen Ort zugedeckt noch weitere 30 Minuten gehen lassen.

3. Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Den Teig nach der Rastzeit erneut durchkneten, in Stränge teilen, zu einem Striezel formen. Ein Backblech mit Butter bestreichen und den Striezel darauf legen. Den Allerheiligenstriezel erneut ca. 20 Minuten an warmer Stelle gehen lassen.

4. Den Striezel mit Milch bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei ca. 200°C goldbraun backen.

Tipp

Den Allerheiligenstriezel vor dem Backen nach Wunsch mit Hagelzucker bestreuen.