Baumstriezel

Der Baumstriezel passt hervorragend in kühlere Jahreszeit. Wie gut, dass man mit diesem Rezept so einen gebackenen Leckerbissen jetzt auch daheim genießen kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,5 h

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 2,7 h



Zutaten

Sonstiges

2 Stk.	Nudelhölzer (oder 1 Nudelholz und eine glatte Flasche)
Nach Belieben	Alufolie

Für den Teig

350 g	Mehl
25 g	Zucker
5 g	Vanillezucker
1 Würfel	Germ
100 ml	lauwarme Milch (eventuell etwas mehr)
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei (Zimmertemperatur)
40 g	Butter (weiche)
0.5 TL	Vanillepaste

Zum Bestreichen

60 g	geschmolzene Butter (+/-)

Zum Bestreuen

Nach Belieben	Zucker (ca. 80 - 100g)

1 TL	Zimt

Zubereitung

1. Für den Teig die Germ (zerbröselt) mit ca. 1 TL von dem Zucker in der lauwarmen Milch auflösen.

2. In der Zwischenzeit das Mehl mit dem restlichen Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz in eine Schüssel geben und verrühren.

3. Dann das Ei, die weiche Butter, die Vanillepaste und die Germ-Milch hinzufügen und alles mehrerer Minuten zu einem glatten Germteig verkneten. Sollte der Teig etwas zu trocken sein, kann man einfach noch einen Schluck warme Milch hinzufügen.

4. Diesen hinterher in eine Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten ruhen lassen.

5. Jetzt das Nudelholz, das aus Holz sein sollte, komplett (also auch die Griffe) mit Alufolie umwickeln.

6. Danach Zucker und Zimt miteinander vermengen.

7. Nun den Teig in 2 Hälften teilen.

8. Jetzt eine Hälfte zu einem Rechteck (ca. 0,5 – 1 cm dick) auswalken. Dazu kann man ein zweites Nudelholz zur Hand nehmen oder eine glatte Flasche. Die zweite Hälfte Teig kann so lange zurück in die Schüssel und weiter ruhen.

9. Die Teigplatte nun in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Das geht besonders gut mit einem Pizzaroller.

10. Als nächstes die Rolle vom Nudelholz mit etwas geschmolzener Butter bestreichen und die einzelnen Streifen leicht überlappend aneinandergereiht drumherum legen. Dabei bitte nicht zu dicht am Rand anfangen, da man sonst eventuell Probleme bekommt, den **Baumstriezel** später von der Rolle zu schieben. Parallel kann man auch schon mal den Backofen auf ca. 160 °C Umluft vorheizen.

11. Den Striezel nun auf eine Form oder Ähnliches legen, sodass die Rolle nicht den Boden berührt und ringsherum dünn mit der geschmolzenen Butter bestreichen.

12. Nun das Zucker/Zimt-Gemisch am besten auf einem breiten Teller oder einer Platte verteilen. Dann die Rolle ringsherum durch das Gemisch rollen. Dabei ruhig einen leichten Druck auf die Rolle ausüben, damit die überlappten Teigstücke besser aneinanderhaften.

13. Jetzt die Teigrolle vorerst ca. 15 Minuten auf der Form aufliegend backen.

14. Danach den Striezel aus dem Ofen holen und erneut mit etwas geschmolzener Butter bestreichen. Anschließend den Teig weitere ca. 10 Minuten backen.

15. Letztendlich den Baumstriezel aus dem Ofen holen und noch heiß und sehr vorsichtig von der Rolle schieben. Mit der zweiten Teighälfte ebenso verfahren, dabei kann man das umwickelte Nudelholz ein zweites Mal verwenden.

Tipp

Wenn man den Baumstriezel in Stücke teilt, die Enden dann noch mit Schokolade überzieht und die Striezel zudem hübsch verpackt, hat man ein wunderbares Mitbringsel/Geschenk.