Allerheiligenstriezel

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Allerheiligenstriezel - *ein geflochtenes Germgebäck (Hefegebäck)*

Einkaufsliste / Zutaten:

- 1 kg glattes Mehl
- 18 dag THEA (Butter/Margarine)
- 18 dag Zucker
- 2 Stk. Eier
- 4 dag Germ
- Milch
- Salz
- 10 dag Rosinen
- 1 Eßlöffel Rum
- Zitronensaft und -schale
- 1 Stk. Ei zum bestreichen
- Hagelzucker zum Bestreuen
- THEA für das Blech

Zubereitungsanleitung:

1. THEA, Zucker und Eier flaumig rühren, die übrigen Zutaten nach und nach dazugeben.
2. Auf dem Brett einen festen Teig kneten, zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Den Teig in 9 Teile teilen, diese zu langen Rollen formen; aus 4 Teilen einen Zopf flechten, auf ein befettetes Backblech legen, mit Ei bestreichen; aus 3 Rollen einen Zopf flechten, auf den Viererzopf legen, mit Ei bestreichen, einen Zweierzopf drehen, darauf legen, mit Ei bestreichen.
4. Den ganzen Striezel dicht mit Hagelzucker bestreuen, kurz gehen lassen und sehr rasch backen.

Der Thea Tipp: In manchen Teilen Niederösterreichs wird der Striezel auch mit Mohn bestreut.

- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel
- **Portionen:** 10
- **kJ/kcal:** 2555/613
- **Fett:** 18g

Quellenangabe:
Mit freundlicher Erlaubnis von Thea Kochberatung
Text und Foto von Thea Kochberatung www.thea.at

Ein Rezept von Maria Ritter, Graz aus www.kleinezeitung.at

Zutaten für 4 Personen

- 5 dag Germ
- Milch nach Bedarf
- 18 dag Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 Eier
- Salz
- 10 dag Rosinen
- 1 EL Rum
- Zitronensaft und -schale gerieben
- 18 dag zerlassene Butter
- 100 dag Farina Weizenmehl glatt
- Ei zum Bestreichen
- Hagelzucker zum Bestreuen.

Zubereitung

Germ in lauwarmer Milch mit etwas Zucker auflösen und gehen lassen. Anschließend werden die restlichen Zutaten beigefügt und alles zu einem festen Teig verarbeitet. Gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Teig erneut kneten, in neun Stücke teilen und diese zu Rollen formen. Aus vier Teilen einen Zopf flechten, auf ein befettetes Backblech legen und mit Ei bestreichen.

Darauf legt man einen Zopf aus drei Teilen, der ebenfalls mit Ei bestrichen wird. Den Abschluss bildet ein mit Ei bestrichener, gedrehter Zopf.

Abschließend den Allerheiligenstriezel mit Hagelzucker bestreuen, gehen lassen und bei 180 Grad ca. 45 Min. backen.

Quellenangabe:
Ein Rezept von Maria Ritter, Graz
Mit freundlicher Erlaubnis von http://www.kleinezeitung.at
Schönaugasse 64, 8010 Graz

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED