

(Allerheiligen)Striezel

Hallo!

Allerheiligen steht vor der Tür und bei uns gibt es traditionell einen Allerheiligenstriezel.

Viele von Euch kennen das auch so. Für diejenigen die es nicht wissen – bei uns ist es üblich seinem Patenkind zu Allerheiligen einen Striezel zu schenken.

Seit wann genau es dieses Brauchtum gibt, weiß ich nicht. Er geht aber mit der Trauerkultur einher. Armen wurde ein Stück des Striezels geschenkt und diese beteten für die Tote.

Für die Kinder war es etwas ganz besonderes, hatten sie doch teilweise nicht viel zu essen. So ein Striezel war etwas außergewöhnliches.

Heute werden meist neben dem Striezel noch zusätzliche kleine Geschenke gemacht.

Allerheiligenstriezel

Zutaten:

600 g Mehl

1 Pkg. Germ

180 ml Milch

1 Ei

4 Dotter

150 g Butter

80 g Zucker

1 Prise Salz

Butter zerlassen und Milch leicht erwärmen. Mehl in die Germteigschüssel geben, Zucker und Salz zugeben. Germ in die Mitte des Mehls bröseln. Eier und Dotter zugeben. Zerlassene Butter und Milch zugeben und mit dem Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig verkneten.

Die Schüssel mit dem Deckel schließen und ins warme Wasser stellen und den Teig gehen lassen bis der Deckel aufspringt. Den Teig kurz abschlagen und nochmals gehen lassen. Dieser Vorgang kann ohne Abschlagen des Teiges noch 2mal wiederholt werden.

Danach den Teig in 6 gleichgroße Stücke teilen und zu einem Strang rollen, wobei die Mitte des Stranges dicker sein soll, als die Enden. Die Stränge auflegen und zu einem Zopf

flechten. (Klappt am besten mit einer Video Anleitung - Youtube).

Den Striezel auf ein Blech geben, zudecken und nochmals für ca. 20 Minuten gehen lassen. Danach den Striezel mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Den Eianstrich kurz antrocknen lassen.

Bei 170° C zirka 30-35 Minuten im Rohr backen. Das Blech für die ersten 15 Minuten mittig ins Rohr geben, danach für die restliche Zeit ins untere Drittel geben. Während der gesamten Backzeit die Ofentür leicht offen lassen, dafür einfach eine Holzkochlöffel in die Tür klemmen.

Leider habe ich das Stativ für die Kamera nicht gefunden, sonst hätte ich für Euch das Zopfflechten gefilmt. Aber glaubt mir, es ist gar nicht so schwer. Natürlich könnt Ihr aber auch 4 oder 3 Stränge zum Flechten nehmen, ist etwas einfacher.

Wer will, kann auch 10 g Rosinen in den Teig geben. Ich habe leider Rosinen-Verweigerer zu Hause. Für mich könnten es nicht zu viele sein.

Genossen wird der Striezel mit Butter und eventuell Marmelade.