

(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 diesen Brauch gibt, weiß ich nicht. Er  
dann aber mit der Tradition der Armen wurde ein Stück  
das Striezelts geschenkt und diese beteten für die Tote. Stück  
für die Kinder war es etwas ganz besonderes. hatten sie doch  
außergewöhnliches viel zu essen. So ein Striezel war etwas  
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



zuerst zerlassen und Milch leicht erwärmen. Mehl in die  
Mischung geben und mit dem Knethaken des Mixers zu  
einem glatten Teig verarbeiten. In eine Schüssel geben und  
mit dem Deckel schließen und bis warmes Wasser  
abgekühlt ist, den Teig für 10 Minuten ruhen lassen.  
Dann den Teig in 6 gleichgroße Stücke teilen und zu einem  
langen Strang formen. Die Stränge auf ein Blech legen und  
mit einem Strich auf ein Blech geben, zudecken und nochmals für  
20 Minuten gehen lassen. Danach den Strich mit  
Eiweiß bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Den Strich  
auf ein Blech geben und für 30-35 Minuten im Rohr backen.  
Das Blech für  
einige Minuten in die untere Drittel geben, danach für die  
gesamte Backzeit in die untere Drittel gehen 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 Zopf flechten gelernt. Aber  
glaubt mir, 4 oder 3 Stränge zum Flechten nehmen, ist etwas  
einfacher.



Wer will, kann auch 10 g Rosinen in den Teig geben. Ich habe  
leider Rosinenverweigerer zu Hause. Für mich könnten es  
nicht zu viele sein.  
Gepuffen wird der Striezel mit Butter und eventuell  
Marmelade.

