

(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 Striezel 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



1. Milch leicht erwärmen. Mehl in die  
2. Eier zerlassen und Zucker und Dotter zugeben. Gern in die  
3. Schüssel geben und mit dem Knethaken des Mixers zu  
4. einem glatten Teig verarbeiten. Deckel schließen und bis warme Wasser  
5. nachwächst. Den Teig kurz abschlagen und nochmals gehen  
6. lassen. (Klappt am besten mit einer Video-Anleitung zop-  
7. feln). Die Stränge des Strängs zu einem Zopf-  
8. streifen auf ein Blech geben, zudecken und nochmals für  
9. 10-15 Minuten gehen lassen. Danach den Striezel mit  
10. Hagelzucker bestreuen. Den Eianstrich  
11. trocknen lassen. 35 Minuten im Rohr backen. Das Blech für  
12. ca. 45 Minuten mittig im Rohr geben. Danach für die  
13. gesamte Backzeit die Untere Drittel offen lassen, dafür  
14. 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 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 Rosinenverweigerer zu Hause. Für mich könnten es  
nicht zu viele sein.  
Gepuffen wird der Striezel mit Butter und eventuell  
Marmelade.

