

Allerheiligenstriezel

**Gebäck**

Rezeptart

**40 Minuten**

Zubereitung

**mittel**

Schwierigkeit

90 Minuten Teigruhe, 30 Minuten Backzeit



Zutaten für 8-10 Portionen

Dampfl:

40 g Frischgerm (1 Würfel)
4 EL lauwarme Milch
1 TL Zucker
1 TL Weizenmehl

Teig:

600 g Weizenmehl glatt
400 g Dinkelmehl glatt
Dampfl
450 ml lauwarme Milch
160 g Zucker
2 TL Salz
2 Eier
30 g zerlassene Butter
25 ml Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Zum Bestreichen/Bestreuen: 1 Ei,
Hagelzucker

Zubereitung

Zuerst das Dampfl zubereiten, dafür Zucker und Frischgerm in einem höheren Gefäß in etwas warmer Milch auflösen und 20 Minuten offen aufgehen lassen. Währenddessen die restlichen Zutaten vorbereiten.

Die Milch erwärmen auf ca. 40 °C und Zucker, Salz, Eier, Butter, Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. einrühren. Wenn das Dampfl fertig ist, dieses mit dem Mehl und dem Milchgemisch zu einem sehr weichen Teig verarbeiten (am besten für 5 Minuten in der Küchenmaschine kneten).

Den Teig in der Rührschüssel (mit Frischhaltefolie abgedeckt) an einem warmen Ort für ca. eine Stunde aufgehen lassen bis er das doppelte Volumen erreicht hat. Anschließend nochmal kurz kneten und erneut für maximal 30 Minuten rasten lassen.

Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen. Nach der Teigruhe zwei Striezel flechten (traditionell werden 6-Strang-Striezel geflochten) und auf das vorbereitete Backblech geben. Die Striezel mit verquirltem Ei bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und ca. 30 Minuten goldbraun backen (fertig gebackene Striezel müssen beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingen).

Tipp: Striezel in Scheiben schneiden und mit Butter bestreichen.

Rezept von Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch