

Baumstriezel für Yvonne Catterfeld

ZUTATEN

Für den Hefeteig (geht über Nacht im Kühlschrank und reicht für 2 Striezel)

500 g Mehl (Type 550)

240 ml Milch (zimmerwarm)

1 Pck. Trockenhefe

70 g weiche Butter (Zimmertemperatur)

60 g Zucker

2 Eigelb

Zum Bestreichen:

20 g Butter

50 g Zucker (nach Belieben – Kokosblüten-/Kristall-/Brauner Zucker)

ZUBEREITUNG

Mehl mit Trockenhefe und Zucker vermischen, Butter, Eigelbe und Milch dazugeben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine ca. 8 min gut kneten. Teig über Nacht (12 – 18h) abgedeckt im Kühlschrank gehen lassen.

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorwärmen.

Teig in zwei Portionen teilen. Jeweils länglich ausrollen (ca 50x30cm, ca. 3mm dünn). Mit dem Pizza-Rad längs in ca. 4-5 cm breite Streifen schneiden.

Ein Nudelholz mit einem Blatt Backpapier umwickeln und so mit den Griffen auf eine Auflaufform legen, dass der Zylinder frei hängt.

Nun die Teigstreifen spiralförmig auf dem Nudelholz aufrollen, an den Enden jeweils mit etwas Wasser bestreichen, damit die Teig-Enden aneinanderkleben und sich nicht lösen.

Für den Belag gibt es zwei Möglichkeiten: Entweder Teigrolle in Zucker wälzen bzw. rundherum mit Zucker bestreuen. ODER: Butter leicht erhitzen, bis sie flüssig ist (darf nicht mehr zu heiß sein, sonst wird der Teig zu weich), mit Zucker verrühren und auf Teigrolle verstreichen.

Tipp: Teigrolle mit der Abschluss-Teigfalz nach oben drehen, damit sich im Ofen durch die Hitze der Teig nicht löst und vom Holz fällt.

Etwa 20 min goldbraun backen. Nach 10 min Teigrolle um 180 Grad drehen, so dass beide Seiten gleichmäßig Hitze abbekommen.

Nach dem Backen Striezel mit dem Backpapier vom Holz ziehen, Papier entfernen, Striezel abkühlen lassen und frisch servieren. In Rollen geschnitten schmeckt er mit Schlagsahne und Erdbeeren.

ANMERKUNG: Mein erster Striezel war eine Katastrophe und hat sich während des Backens vom Holz gelöst. Vermutlich war der Teig zu dick oder die Teig-Enden waren nicht gut verklebt. Geschmeckt hat er trotzdem. Man muss ein bisschen probieren 😊

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!