

Allerheiligen-Striezel

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

100 g klein geschnittene
kandierte Früchte
50 g Rosinen
3 EL Rum

Germteig:

500 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
1 Ei (Größe M)
200 ml lauwarme Milch
100 g weiche Butter
80 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma
Rum
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma
Zitrone
1 Prise Salz
2 EL Rum
vorbereitete Fruchtmischung

Zum Glasieren und Bestreuen:

4 EL Rum
Staubzucker
Mandelblättchen

1 Zum Vorbereiten:

Die Früchte mit Rosinen und Rum vermischen und verschlossen über Nacht ziehen lassen.

2 Germteig:

Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

3 Die vorbereitete Fruchtmischung unterkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1/2 Std. gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 3 Stücke teilen. Die Teigstücke zu 25 cm langen Rollen formen und zu einem Zopf flechten. Den Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und an einem warmen Ort ca. 35 Min. gehen lassen



- 4 Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heissluft 150 °C

Backzeit: 40 Minuten

- 5 Glasur:

Für die Glasur Rum mit Staubzucker zu dickflüssiger Konsistenz glatt rühren. Den noch warmen Zopf gleichmäßig damit bestreichen.

Zum Bestreuen:

Mit Mandelblättchen bestreuen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

