

Allerheiligenstriezel

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

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

Germteig für Allerheiligenstriezel:

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 Rührchen Dr. Oetker Aroma Rum
½ Rührchen 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 Allerheiligenstriezel:

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 Striezel flechten. Den Striezel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben 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 **Allerheiligenstriezel glasieren:**

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

Zum Bestreuen:

Mit Mandelblättchen bestreuen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Wie mache ich einen Allerheiligenstriezel?:

