



Unser heutiges Rezept für Sie

Baumstriezel

Wie vom Weihnachtsmarkt.

Zutatenliste

Für 4 Portionen:

- 100 ml Milch
- 10 g Hefe
- 250 g Mehl
- 65 g Zucker
- 2 EL Zucker
- 1 Ei (gr. M)
- 50 g Butter
- ½ TL gemahlener Zimt
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Butter für die Teigrolle
- Alufolie

Zubereitung:

1. Milch lauwarm erwärmen. Hefe und 3 EL Milch glattrühren. Mehl und 65 g Zucker in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe-Milch in die Mulde gießen und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.
2. Butter schmelzen. Übrige Milch, Ei und Hälfte der Butter zum Mehl-Mix geben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.
3. 2 EL Zucker und Zimt vermengen. Teig halbieren. Eine Teighälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dünn länglich ausrollen. Teig längs in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden. Holzgriffe und ca. 2 cm der Enden einer Teigrolle in Alufolie einschlagen. Teigrolle gut mit Butter einfetten. Teigstreifen dicht um die Teigrolle wickeln, dann rundherum mit Butter bestreichen und mit Hälfte des Zucker-Zimt-Mixes bestreuen.
4. Teigrolle mit den Griffen auf den Rand eines passenden Bräters legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 20 Minuten backen, dabei die Teigrolle 2-3 Mal drehen. Teigrolle aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen und den Teig vorsichtig von der Rolle lösen. Rolle säubern und auskühlen lassen. Mit dem übrigen Teig ebenso verfahren und backen.