Osterstriezel

Ein Rezept von Sonja Pollak, Pollak's Wirtshaus – Der Retzbacherhof.



Osterstriezel © Niederösterreichische Wirtshauskultur

Infos

Ostern

02:30 h Mittel

Zubereitung

- Backrohr auf 40 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Für das Dampfl die Butter in der lauwarmen Milch schmelzen. Die Milch darf nicht zu heiß werden, sonst geht die Germ nicht auf.
- Die lauwarme Milch-Butter-Mischung in eine Rührschüssel geben und die Germ dazu bröseln. Für eine extra Triebkraft fügt man dem Dampfl noch etwas Zucker hinzu.
- Das Dampfl zugedeckt in der Rührschüssel für 4–5 Minuten in den abgedrehten Ofen geben.
- Wenn die Germ Blasen wirft, ist das Dampfl fertig und es kommen bis auf das Mehl, alle restlichen Zutaten (Zucker, 4

Zutaten

120 g Butter
250 ml Milch
700 g Mehl
80 g Staubzucker
1 Packung Germ
Prise Salz
2 Handvoll Rosinen
Vanillezucker
4 cl Rum
4 Dotter und 1 Ei
Zitronenschale
1 Ei zum Bestreichen
Hagelzucker

Zutaten für 6 Portionen

Eidotter, 1 Ei, Vanillezucker, geriebene Zitronenschale, 2 Prisen Salz und ein Schuss Rum) hinzu.

- Den Teig mit der Küchenmaschine kneten.
- Mehl langsam hinzufügen und weiterkneten, je nach Geschmack könnten auch Rosinen eingeknetet werden.
- Sollte der Teig zu fest werden, hilft ein bisschen Milch. Man muss den Teig aber drücken können.
- Anschließend den gekneteten Teig abdecken, wieder in den abgedrehten Ofen stellen und eine halbe Stunde gehen lassen.
- Ist der Teig schön aufgegangen, wird der Striezel geformt. Für ein gleichmäßiges Ergebnis empfiehlt es sich, die gesamte Masse einmal abzuwiegen und in 5 gleichgroße Stücke aufzuteilen.
- Die Teilstücke in Stangerl ausarbeiten, an einem Ende übereinander legen, mit einem Küchenwerkzeug nach Wahl beschweren und 3 Stangerl zur rechten und 2 zur linken Seite platzieren, sodass in der Mitte ein freier Raum entsteht.
- Für das Flechten hat Sonja Pollak eine Lernhilfe. Der äußere Strang will immer kuscheln, d.h. den äußeren Strang links in die Mitte zu den Stangerln auf der anderen Seite und umgekehrt. Bis zum Ende flechten und den Striezel dann auf das Blech setzen, mit einem abgeschlagenen Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
- Striezel noch kurz gehen lassen, dann in das KALTE Backrohr schieben. Je nach Ofen 150–160° Grad Ober-/Unterhitze. Backzeit sind 45–60 Minuten.
- Nach 45 Minuten erfolgt die erste Probe mit einem Holzspieß, ob der Striezel innen noch teigig ist.

Eine Videoanleitung zum Rezept finden Sie hier.