

# Weihnachtsstriezel



DER  
STEIRER  
Bad Waltersdorf  
HOF

## Zutaten für den Teig:

500 g Weizenmehl (glatt)  
120 g Butter  
2 Eier  
1 Zitrone  
40 g Germ  
100 g Kristallzucker  
1 Prise Salz  
1/8 l Vollmilch

## Für die Füllung:

100 g Rosinen  
100 g Nüsse  
100 g Apfelstücke  
50 g Zitronat  
2 cl Schankrum  
etwas Zimt

Ei zum Bestreichen  
Staubzucker zum Bestreuen



## Zubereitung:

Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, in der Mitte eine Mulde machen. Germ mit etwas lauwarmen Milch auflösen und in der Mulde mit ein wenig Mehl vermischen. An einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.

Eier, handwarme Butter, Zucker, Salz, Zitronenschale und die restliche Milch in die Mulde geben und alles mit dem Teig verarbeiten. So lange kneten bis er seidig glänzt und Blasen wirft. Danach an einem warmen Ort 1/2 Stunde rasten lassen.

Rosinen, Nüsse, Apfelstücke und Zitronat mit dem Rum vermischen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu 3 gleichgroßen Teigstücken formen und nochmals kurz gehen lassen.

Die 3 Teigstücke ovalförmig ausrollen und mit den vermischten Früchten belegen. Die belegten Teigstücke einrollen, die Enden gut andrücken und zu einem Zopf formen.

Den Striezel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit versprudelttem Ei bestreichen und weitere 20 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180°C etwa 45 Minuten goldbraun backen.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen*

*Hans Toberer!*

[www.dersteirerhof.at](http://www.dersteirerhof.at)