

Baumstriezel aus Siebenbürgen

Der Baumstriezel hat seinen Ursprung in Siebenbürgen (im Zentrum Rumäniens). Traditionell wird er über offenem Feuer zubereitet; heutzutage erfolgt die Zubereitung allerdings meist auf großen Walzen in Elektroöfen. Man kann ihn aber auch gut zu Hause zubereiten.

Für zwei Baumstriezel benötigt man

200 ml Milch
1 Trockenhefe (Päckchen)
500 g Mehl
75 g Zucker
1 Vanillezucker (Päckchen)
Prise Salz
2 Eier
50 g weiche Butter
1 Nudelholz

Zum Einstreichen

50 g Butter
75 g Zucker
2 TL Zimt

Zubereitung

Zuerst die Milch in einem Topf lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen.

Die Milch sollte nicht über 38 °C heiß sein, da sonst die Hefekulturen absterben und der Baumstriezel dann nicht auf geht.

Anschließend alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen. Danach Eier, weiche Butter und die Hefe-Milch dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Wer möchte benutzt Knethaken oder eine Küchenmaschine - die Hände funktionieren natürlich auch.

Den fertigen Hefeteig abgedeckt für 30-60 Minuten gehen lassen.

Danach den Teig noch einmal durchkneten und halbieren. Eine Hälfte länglich ausrollen und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Anschließend die zweite Hälfte ausrollen.

Tipp: Da wir das Nudelholz als Form für den Baumstriezel nutzen, solltest du erst beide Teile des Teiges ausrollen. Wenn du 2 Nudelhölzer besitzt, kannst du auch erst einen Baumstriezel fertig machen und dich dann um den Nächsten kümmern.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Das Nudelholz mit Alufolie einschlagen. Die Butter schmelzen und die Walze des Nudelholzes damit einpinseln. So lässt sich der Baumstriezel nachher besser lösen.

Das Nudelholz auf eine ausreichend große Auflaufform legen und anschließend die Teigstreifen leicht überlappend um die Walze wickeln. Die Teigstreifen an den Enden dabei gut zusammendrücken.



Zucker und Zimt mischen und den Baumstriezel nun mit der zerlassenen Butter einstreichen. Zucker und Zimt darüber streuen, so dass alle Seiten gut bedeckt sind.

Anschließend den Baumstriezel für ca. 20 Minuten im unteren Drittel des Backofens backen. Dabei ca. alle 5 Minuten das Nudelholz einmal drehen, damit der Hefeteig nicht herunterläuft und alles gleichmäßig gebacken wird.

Zuletzt den Baumstriezel herausnehmen, kurz abkühlen lassen und vorsichtig von der Rolle lösen. Mit der zweiten Teighälfte genauso verfahren.