ALLERHEILIGENSTRIEZEL

4.8 bei 156 Bewertungen

1 h 30 min | Germteig | 180 Grad

Wir alle freuen uns schon so auf die ‚Heiligenstruzen'. Sie sind etwas ganz Besonderes, wahrscheinlich auch darum, weil es sie nur einmal im Jahr, zu Allerheiligen, gibt.

Zutaten

FÜR 2 STRIEZEL

TEIG

600 g	lauwarme Milch
1 Stk.	Ei
1 kg	Weizenmehl 700
42 g	Germ (=1 Würfel)
15 g	Salz
60 g	Zucker
20 g	Backmalz
60 g	zimmerwarme Butter
70 g	Rosinen (optional, je nach Geschmack – mehr oder weniger)

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1) () in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker, Backmalz, (https://www.backenmitchristina.at/produkt/backmalz-gerstenmalzmehl/) die zimmerwarme Butter und falls gewünscht, die Rosinen dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

2. Danach in 12 gleich große Teile zerlegen und diese zu Kugeln formen. Die Kugeln zu gleich langen Strängen weiterverarbeiten und anschließend zu zwei 6er-Zöpfen weiterverarbeiten.

3. Nochmal kurz aufgehen lassen, mit Milch bestreichen und bei 180 Grad Heißluft ca. 25-30 min (je nach Größe) backen.

Ich hab gegoogelt **welcher Brauch hinter dem Allerheiligenstriezel steh**t – hier die interessante Entwicklung des Striezels laut Wikipedia:

Von Österreich bis Bayern [1] schenken ihn die Tauf- bzw. Firmpaten zu Allerheiligen ihren Patenkindern.

Der Brauch hat seine Wurzeln in antiken Trauerkulten, als man sich die geflochtenen Haare abschnitt, um seine Trauer auszudrücken.[2] Im 19. Jahrhundert wurden nach der Darstellung Peter Roseggers die Armen mit dem Allerheiligenstriezel beschenkt.[3] Für die Paten- und Firmkinder, die in unbegüterten Verhältnissen auf dem Land aufwuchsen, bedeutete das Geschenk einen „Ausgleich zu den üblichen Tagen des Darbens und Sparens“.[4]

Insbesondere in Linz war das Gelingen des Backwerks mit dem Aberglauben verbunden, dieses bedeute Glück und Erfolg für das bevorstehende Jahr.[5] Ging der Teig nicht auf, befürchtete man großes Unglück oder gar den eigenen Tod.[6]

Um ledige Frauen wegen ihrer Ehelosigkeit zu verspotten, wurden diese von jungen Männern mit Striezeln aus Stroh bedacht.