

# ALLERHEILIGENSTRIEZEL



4.7 bei 75 Bewertungen



60 min



180 Grad



Germteig

Wir alle freuen uns schon so auf die ‚Heiligenstruzen‘ – sie sind etwas ganz Besonderes, wahrscheinlich auch darum, weil man sie nur zu Allerheiligen bäckt und es sie nicht das ganze Jahr über gibt.

## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und ca. 20 Minuten aufgehen lassen.
- 2 Danach in gleich große Teile zerlegen und diese zu Kugeln formen. Die Kugeln zu Strängen und anschließend zu Zöpfen (3er, 4er oder 6er Zöpfen) weiterverarbeiten.



- 3 Nochmal kurz aufgehen lassen, mit Milch bestreichen und bei 180 Grad ca. 40-45 min (je nach Größe) backen.



Ich hab gegoogelt **welcher Brauch hinter dem Allerheiligenstriezel steht** – hier die



## Zutaten

### FÜR 1 STRIEZEL

#### TEIG

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

interessante Entwicklung des Striezels laut Wikipedia:

Von Österreich bis Bayern<sup>[1]</sup> 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.<sup>[2]</sup> Im 19. Jahrhundert wurden nach der Darstellung Peter Roseggers die Armen mit dem Allerheiligenstriezel beschenkt.<sup>[3]</sup> 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“.<sup>[4]</sup>

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

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