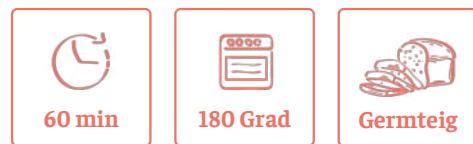


# ALLERHEILIGENSTRIEZEL

★★★★★ 4.7 bei 75 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



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	lauwarmer 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
70 g	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 Allerheiligenstriegel 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.