

Baumstriezel (Gefülltes Hefeteiggebäck)

Zutaten (für etwa 20 Stück):

- 18 g Hefe
- 1 kg Mehl
- 400 ml Milch
- Salz
- 85 g Butter
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- etwas geriebene Zitronenschale

Das slowakische Gebäck Trdelník wird traditionell auf Holzstäben aufgerollt gebacken und erhält so seine charakteristische Form. Die noch warme Teigrolle bestreut man mit Nüssen oder Zimt und Zucker oder serviert sie mit Creme oder Eis. Trdelník schmeckt auch mit salziger Füllung.

Hefe mit 4 EL lauwarmen Milch und 4 EL Mehl am besten im warmen ausgeschalteten Ofen 20 Minuten gehen lassen. Dann Mehl und Salz in einer großen Schüssel mischen, die Hefe und alle anderen Zutaten dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Am nächsten Tag portionieren und ausrollen. Den Teig in 1-2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen um in Alufolie eingepackte Rollen (etwa Nudelholz, Papprollen, leere Getränkedosen) wickeln, sodass sie leicht überlappen. Dann vorsichtig über die Arbeitsfläche rollen und den Teig so leicht andrücken. 30 Minuten ruhen lassen, dann auf Backpapier im Ofen bei 180 Grad (Umluft) 20 Minuten backen. Das Gebäck vorsichtig von der Rolle lösen und nach Belieben füllen.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 08.03.2024

Koch/Köchin: Dave Hänsel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen