

# Baumstriezel

Saftig-süßes Hefengebäck mit Zimt-Zucker - ein Klassiker vom Weihnachtsmarkt ganz einfach zuhause backen.

8 - 10 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für die Auflaufform (etwa 37 x 32 cm) oder einen Bräter:**

Teigroller  
Alufolie  
Fett

## Hefeteig:

225 ml Milch  
500 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
2 Eier (Größe M)

## Zum Bestreichen und Bestreuen:

100 g Butter  
80 g Zucker  
2 TL gemahlener Zimt

## Außerdem:

300 g kalte Schlagsahne  
50 g Dr. Oetker Kuvertüre fix  
Zartbitter  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Wie backe ich lockeren, süßen Baumstriezel wie vom Weihnachtsmarkt?:

### 1 Hefeteig zubereiten:

Milch erwärmen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die lauwarme Milch hinzufügen. Alle Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 Min. gehen lassen.

### 2 Hefeteig verarbeiten:

Den Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten und halbieren. Eine Hälfte gut verpackt in den Kühlschrank stellen. Die andere Teighälfte zu einem Rechteck von etwa 20 x 50 cm ausrollen. Teigrechteck längs in etwa 2 cm breite Streifen schneiden.



- 3 Auflaufform bereitstellen. Teigroller (am besten aus Holz oder Edelstahl, **kein** Kunststoff) in Alufolie einwickeln und bis auf die Griffe gut einfetten. Die Teigstreifen eng überlappend nacheinander um den Teigroller wickeln und den Teigroller dabei mit einer Hand vorsichtig drehen. Teigenden immer gut festdrücken. Den Roller mit den Griffen auf die Ränder der Auflaufform legen. Baumstriezel nochmal etwa 20 Min. gehen lassen. Backofen vorheizen.



**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

### 4 Bestreichen und Bestreuen:

Butter zerlassen. Zucker mit Zimt mischen. Baumstriezel rundherum mit der Hälfte der Butter bestreichen und die Hälfte des Zimt-Zuckers gleichmäßig aufstreuen. Baumstriezel backen.



**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 12 Min.**



- 5 Baumstriezel wenden und fertig backen.

**Backzeit: etwa 12 Min.**

- 6 Baumstriezel kurz stehen lassen, dann vorsichtig vom Teigroller ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder lauwarm genießen. Alufolie vom Teigroller entfernen und Teigroller erneut mit Alufolie umwickeln und fetten. Zweite Teighälfte ebenso verarbeiten und backen.

- 7 **Baumstriezel servieren:**

**50 g** Schlagsahne in einem kleinen Topf erwärmen und Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen. Restliche Schlagsahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Sahne und Schoko-Soße zu den Baumstriezeln servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Mit zwei Teigrollern aus Holz, kann gleich der komplette Hefeteig verarbeitet werden und die beiden Baumstriezel gleichzeitig gebacken werden.
- Der Baumstriezel schmeckt am allerbesten lauwarm!

