

Baumstriezel

ZUBEREITUNG

☆ 2 Stück

ZUTATEN

- 1 Packung fertiger Hefeteig aus dem Kühlregal
- ca. 100 g geschmolzene Butter
- Zimt-Zucker-Mischung
- 1 Nudelholz aus Holz
- Alufolie
- 1 Auflaufform oder Brotbackform zum Aufstellen des Nudelholzes im Ofen

- Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Nudelholz vollständig mit Alufolie umwickeln.
- Die Alufolie mit geschmolzener Butter einpinseln.
- Hefeteig in lange, gleichmäßige Streifen schneiden.
- Teigstreifen spiralförmig und leicht überlappend um das Nudelholz wickeln.
- Erneut mit Butter bestreichen.
- In Zimt-Zucker wälzen oder großzügig bestreuen.
- Nudelholz quer über eine Auflauf- oder Brotbackform legen, damit der Striezel frei hängt.
- 10 Minuten backen, anschließend das Nudelholz drehen.
- Weitere 10 Minuten backen, bis der Striezel gleichmäßig gebräunt ist.
- Optional direkt nach dem Backen erneut in Zimt-Zucker wälzen.
- Kurz abkühlen lassen und vorsichtig vom Nudelholz lösen.

Alexandra Seidel