



## Nuss-Striezel „Siebenbürger Art“

Auch der Nuss-Striezel ist ein Gebäck, das die Siebenbürger Sachsen zu jedem christlichen Fest (Ostern, Pfingsten und Weihnachten) backten. Auch bei Hochzeiten wurde er als Begrüßungsgebäck verwendet.

Der Nussstriezel wird vor dem Hanklich vorbereitet, damit er in den Kastenformen noch schön aufgehen kann. Die Kastenformen müssen vorher eingefettet werden.

### Zutaten Hefeteig:

4 – 5 Eigelb  
1 TL Salz  
150 g flüssige Butter  
2 Pck. Hefe (trocken oder frisch)  
280 – 350 ml Milch  
*(Man rechnet 70 ml Milch für 1 Ei)*  
1 kg Mehl, Type 405  
150 g Zucker

### Zubereitung des Teiges:

mit  
schlagen.

erwärmen (aber nicht zu heiß machen)

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und gehen lassen  
(ca. 1 Stunde).

Wenn der Teig aufgegangen ist, 3 Laibchen formen und zugedeckt  
erneut gehen lassen.

Den Teig dünn ausrollen.

(Der o. g. Hefeteig reicht für 3 haushaltsübliche Kastenformen.)

Anschließend mit folgendem Belag bestreichen:

### Zutaten Belag:

*(Menge reicht für den Teig aus 1 kg Mehl)*

5 Eiklar  
300 g Zucker  
ca. 600 g Walnüsse (oder Haselnüsse, Mandeln)  
ca. 50 – 100 g Gries, ungekocht,

Geriebene Zitronenschale / Rum /  
Bittermandel oder Sultaninen

### Zubereitung des Belages:

mit  
schlagen, dass die Masse noch leicht flüssig ist. Anschließend  
und  
unterrühren.

Nach Belieben können zum Geschmack noch

ingerührt werden.

Anschließend den ausgerollten Hefeteig mit dem Belag  
bestreichen.

Nun wie bei einer Biskuitrolle von einer Seite aufrollen (Bild 1)  
(oder auch von beiden Seiten, zur Mitte hin aufrollen – Bild 2).

Danach mit

einpinseln, damit der Striezel beim Backen eine glänzende  
Oberfläche erhält.

Milch / Eigelb oder Kaffeesahne

### Backzeit:

Ober-/Unterhitze: etwa 160 - 175 ° (vorgeheizt)

Heißluft: ----

etwa 50 – 60 Min.

Gutes Gelingen!!!

Christiane