

Reindling, Ger-Striezel, Formgebäck

OSTER- GEBÄCK



 HBLA Pitzelstätten
Landwirtschaft
und Ernährung

GERMTEIG

für Reindling, 6-er Striezel und Formgebäck

Zutaten:

500 g Mehl glatt (gerne 1/3 Vollmehl), 40 g Germ, 3/8 l Milch, 80 g Butter, 1/2 KL Salz, 80 g Staubzucker, etwas Zitronenschale, 2 Dotter, 1 Ei



ZUBEREITUNG REINDLING

1. Alle Zutaten vorbereiten
2. Butter zerlassen, vom Herd nehmen, Milch zugeben, verrühren, Ei und Dotter zugeben
3. Frische Germ mit 1 EL Milch und 1 EL Staubzucker verrühren, bis sie flüssig ist
4. Mehl in eine Schüssel geben, Grube machen, salzen, Milch-Butter-Ei Gemisch zugeben, etwas verrühren, Zucker und Germ zugeben - Teig mit Kochlöffel abschlagen oder in der Küchenmaschine mit dem Knethaken abkneten.
5. Teig soll nicht kleben, sich vom Rand lösen und eine glatte Oberfläche haben.
6. Mit etwas Mehl bestäuben, zudecken und an einem warmen Ort aufgehen lassen
7. Wenn das Volumen des Teiges sich ca. verdoppelt hat, Teig zusammenkneten, kurz rasten lassen und beliebig weiterverarbeiten.



AUSARBEITUNG REINDLING

Zutaten:

150 g Kristallzucker, 2 El Zimt, 250g Rosinen, Rum, 150 g Butter

Zubereitung:

1. Form befetten und mit Kristallzucker ausstreuen
2. Butter zerlassen
3. Rosinen in Rum einweichen
4. Germteig gut durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen (ca. 45 x 35 cm) - mit zerlassener Butter bestreichen
5. Zucker, Rosinen und Zimt bis auf ca. 10 cm zum oberen Rand des Teiges verteilen, mit Butter beträufeln (nicht sparen mit der Fülle!)
6. Seitenränder ca. 3 cm einschlagen, mit Butter bestreichen und Teig mit der Fülle so eng wie möglich einrollen, Mehl ev. Wegkehren
7. Mit "Naht" nach oben in die Form geben, mit restl. Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen. Kurz gehen lassen.



8. Ins kalte Rohr geben, unterste Schiene

9. Rohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze einschalten, nach 10 Minuten auf 160 Grad zurückschalten.

10. Backdauer: 50 – 60 Minuten. Reindling sofort aus der Form stürzen.



AUSARBEITUNG GER - STRIEZEL

Zubereitung:

1. Teig in 6 gleich große Stücke à 70 g teilen, rasten lassen
2. Gleichmäßige Rollen formen, die an den Enden spitz zusammenlaufen.
3. Die 6 Teigrollen in 3 rechte und 3 linke Rollen teilen - diese werden jeweils als rechter oder linker Außenstrang, Mittelstrang und Innenstrang bezeichnet – oder als Stränge Nr 1-6.

4.

Striezel laut Anleitung flechten: 2 wiederholende Flechtungen:

1. **Flechtung:** Linke Hand fasst den linken Mittelstrang (2) und die rechte Hand den rechten Außenstrang (6) - der linke Mittelstrang wird unter dem Außenstrang hindurchgeführt und als rechter Außenstrang(6) abgelegt- gleichzeitig wird der rechte Außenstrang nach links geführt und zum linken Innenstrang (3).
2. **Flechtung 2:** Rechte Hand fasst den rechten Mittelstrang (4) und die linke Hand den linken Außenstrang(1)- Der rechte Mittelstrang wird unter dem Außenstrang durchgeführt und als linker Außenstrang (1) abgelegt- gleichzeitig wird der linke Außenstrang nach Rechts geführt und zum rechten Innenstrang(4).



3. Wie Flechtung 1

4. Wie Flechtung 2

immer wiederholen

- Mit zerklopftem Ei bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen, gehen lassen
- Ins kalte Rohr bei 160 Grad ca. 30 Minuten goldgelb backen.



MIT DEM RESTLICHEN TEIG "HASERLN" FORMEN:



1. Für den Körper 45 g Teig zu einer Rolle formen und eindrehen

2. Für den Körper eine Kugel aus 30 g Teig formen, etwas spitz formen und mit einem Messer die Ohren einschneiden



3. Für das Schwänzchen eine kleine Kugel formen, mit Ei bestreichen, bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen.





Frohe Ostern!

