

# Weihnächtlicher Baumstriezel

etwa 8 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Hefeteig:

500 g Mehl  
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe  
80 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier  
225 ml Milch lauwarm  
1 Prise Salz

### Zum Bestreichen und Bestreuen:

100 g Butter zerlassen  
80 g Zucker  
2 gestr. TL Zimt, gemahlen

### Zum Servieren:

300 ml Rahm kalt  
50 g Zartbitter-Kuvertüre gehackt  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Wie backe ich Baumkuchen wie am Weihnachtsmarkt?:

## ① Hefeteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Trockenhefe gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

- ② Den Teig nach dem Gehen zusammenstossen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und halbieren. Eine Teighälfte in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank kalt stellen. Die andere Teighälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (20 x 50 cm) ausrollen und der Länge nach in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.



- 3 Die Auflaufform (37 x 32 cm) bereitstellen. Ein Wallholz aus Holz oder Edelstahl (kein Kunststoff) mit Alufolie umwickeln und bis auf die Griffe gut einfetten. Die Teigstreifen eng überlappend nacheinander um das Wallholz wickeln und das Wallholz dabei mit einer Hand vorsichtig drehen. Die Teigenden immer gut festdrücken. Das Wallholz mit den Griffen auf die Ränder der Auflaufform legen. Den Baumkuchen ca. 20 Min. gehen lassen. Backofen vorheizen.



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

- 4 **Zum Bestreichen und Bestreuen:**

Den Baumkuchen rundherum mit der Hälfte der zerlassenen Butter bestreichen. Zucker mit Zimt vermischen und die Hälfte des Zimt-Zuckers gleichmässig aufstreuen.



Die Auflaufform auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Backofens schieben.

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 12 Minuten**

- 5 Die Baumstriezel am Wallholz wenden und bei gleicher Herdeinstellung fertig backen.

**Backzeit: etwa 12 Minuten**

- 6 Den Baumstriezel kurz stehen lassen, dann vorsichtig vom Wallholz ziehen. Auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder lauwarm geniessen. Die Alufolie vom Wallholz entfernen und Wallholz erneut mit Alufolie umwickeln und mit zerlassener Butter bestreichen. Den Zubereitungs- und Backvorgang mit dem übrigen Teig wiederholen.

- 7 **Zum Servieren:**

50 ml vom Schlagrahm in einem kleinen Topf erwärmen und die Kuvertüre unter Rühren darin schmelzen. Den übrigen Rahm mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Schlagrahm und Schoko-Rahm zum Baumstriezel servieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

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

