



## Kürbis–Honig–Striezel

---

### REZEPT

---

#### Zutaten für 8 Mini–Striezel oder einen großen Striezel:

560g Weizenmehl glatt  
225g Kürbispüree  
125ml Milch  
70g Butter  
40g Honig  
21g Frische Hefe/Germ  
20g Kürbiskerne  
1 Ei + 1 Ei zum Bestreichen  
1 TL Salz  
1 TL Gemahlener Ceylon–Zimt

#### Zubereitung:

Kürbispüree, Milch und Butter in einem Topf erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. vom Herd nehmen, Honig und Hefe zufügen und gut auflösen. Mehl in eine Schüssel sieben, das Salz und Ceylon–Zimt zufügen und gut miteinander vermischen. Nun die Germ–Milch–Mischung zu den trockenen Zutaten zufügen und gut miteinander vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und an einem warmen Ort zugedeckt eine Stunde gehen lassen. Den Teig nochmals gut durchkneten und für die Mini–Striezel in 8 gleichmäßige Portionen teilen. Die einzelnen Portionen nochmals in 3 gleichmäßige Portionen teilen und zu drei gleich langen Strängen (ca. 10–15 cm) rollen und zu einem Zopf flechten. Die Enden unter den Zopf klappen. Die Mini–Striezel mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit einem Tuch abdecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Das Backrohr auf 175°C (Ober–/Unterhitze) vorheizen. Das Ei verquirlen und die Striezel damit bestreichen. Die Kürbiskerne gleichmäßig auf den Striezeln verteilen. Die Striezel auf zweiter Schiene von oben ca. 25 Minuten goldbraun backen. Vor dem Verzehr auskühlen lassen.

#### Tipp:

Die Kürbis–Honig–Striezel schmecken wunderbar mit Butter und ungesüßtem Fruchtmus. Man kann den Striezel auch pikant belegen.

#### Extratipp:

Die Striezel kann man auch gut einfrieren und bei Bedarf im Backrohr bei 175°C (Ober–/Unterhitze) aufbacken.