BAUM-STRIEZEL

mit KOKOs Flocken

ZUBEREITUNG
1:55 STUNDE

GRILLZEIT
16 MINUTEN

SKILLS
EINFACH

MOESTA® BBQ

Onlineshop, Informationen und weitere leckere Rezeptideen auf

www.moesta-bbq.de

Baum-Striezel

ZUTATENLISTE

1 kg	Mehl Typ 405
40 g	Hefe
160 g	Zucker
500 ml	Milch
180 g	Butter (flüssig)
4 Stk.	Eier
50 g	Kokosflocken
50 g g	Kokosfett

Schritt 1
Hefe mit Zucker mischen und 10 Minuten ruhen und die lauwarme Milch hinzugeben. Das ganze nochmal 5 Minuten ruhen lassen untermischen. Aus der Masse vier Bällchen formen.

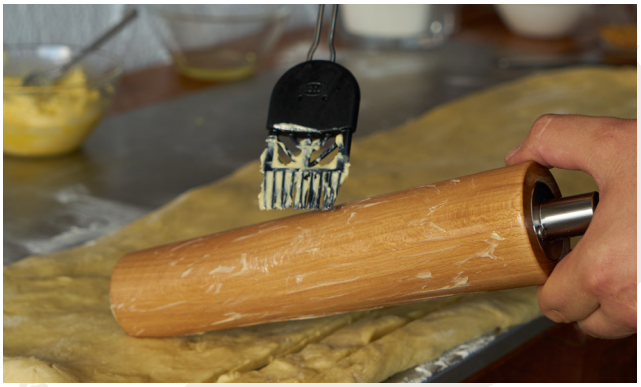
Schritt 2
Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Hefe, Eiern und Salz etwa 25 Minuten verkneten. Während des Knetens die flüssige nicht mehr heiße Butter langsam zugegeben.

Schritt 3
Die glatte Teigkugel wird in eine bemehlte Schüssel gelegt, mit einem Küchentuch abgedeckt und zum Aufgehen etwa eine halbe Stunde an einen warmen Ort gestellt.

Schritt 4
Der aufgegangene Teig wird auf Mehl möglichst rund und dünn ausrollen. Wenn der Teig zu klebrig ist noch etwas Mehl hinzugeben.

Schritt 5
Den Teig nun in ca 1 cm breite Streifen schneiden..

Schritt 6
Die Baumstriezelrolle vor dem Aufwickeln gut buttern.



Schritt 7
Jetzt wird der Teig spiralförmig um die Rolle gewickelt.

Baum-Striezel

Schritt 8
Den Teig auf den Grill geben und auf dem Spieß solange drehen lassen bis er goldbraun ist.

Schritt 9
Nun den Striezel mit Kokosmilch / Kokosfett bepinseln.

Schritt 10
Zucker mit Kokosflocken mischen und dann bestreuen.

Schritt 11
Striegel von der Rolle abziehen. Ideal dazu sind Silicon Handschuhe geeignet.

Schritt 12
Nun den Stiezel servieren.

ZUBEREITUNG	GRILLZEIT	SKILLS
1:55 STUNDE	16 MINUTEN	EINFACH