

Allerheiligenstriezel Rezept!

Zutaten:

- 1 kg glattes Mehl (Type 480)
- gestr. EL Salz
- 400 ml Milch
- 100 ml Wasser
- 50 g frische Germ
- 100 g Zucker
- 100 g Öl oder flüssige Butter
- 2 Dotter
- 100 g Rosinen
- Öl zum Befetten des Bleches oder Backpapier
- versprudelttes Ei/Eiklar zum Bestreichen
- evt. Hagelzucker zum Bestreuen

Wasser und Milch leicht erwärmen. Germ mit einer Prise Zucker darin auflösen und kurz stehen lassen. Dotter, Zucker und flüssige Butter/Öl einrühren.

Mehl und Salz vermischen, Milchlösung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort auf das doppelte Volumen aufgehen lassen. Teig halbieren und jede Hälfte in 3–6 Stücke teilen. Stücke rund schleifen, zu Strängen rollen und daraus zwei Striezel flechten.

Striezel auf ein befettetes Blech legen und zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen. Mit Ei bestreichen und nach Wunsch mit Hagelzucker bestreuen.

Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Wettervorhersage Turnau

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
19.10.	20.10.	21.10.	22.10.	23.10.	24.10.	25.10.
						
16 °C	14 °C	16 °C	11 °C	12 °C	10 °C	11 °C
7 °C	6 °C	7 °C	2 °C	0 °C	2 °C	3 °C

Wussten Sie, dass...

es Tradition ist, dem Patenkind zu Allerheiligen einen Allerheiligenstriezel zu schenken. Das Gebäck steht für Zusammenhalt und Segen – beim Flechten werden diese guten Wünsche symbolisch „mit eingeflochten“.



Veranstaltungen



Fußballmatch

SV Turnau vs. ASV Bad Mitterndorf
25.10.2026 | 16:00 Uhr
Sportplatz Turnau



Terminaviso

Gesundheitsvortrag

“Der Darm im Gleichgewicht”
04.11.2026 | 18:30 Uhr
EvoSan Zentrum Turnau



Gemeinsam gegen Gwalt

08.11.2026
Kinder 6-12 J | 10:00-12:00 Uhr
Jugendliche 12-18 J | 13:00-15:30 Uhr
Erwachsene ab 18 J | 15:30-17:30 Uhr
Mehrzecksaal Turnau



Bevorstehende Veranstaltungen finden Sie unter [hwww.turnau.gv.at/veranstaltungen](http://www.turnau.gv.at/veranstaltungen) bzw. folgendem QR-Code.

Turnau - Das Tor zum Hochschwab!

Vom Pogusch bis Seewiesen die Natur genießen.

Marktgemeinde Turnau | 8625 Turnau 18 | T: 03863 2111 | gde@turnau.at | www.turnau.gv.at