

BAUMSTRIEDEL AUS DER HEIßLUFTFRITTEUSE

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



26 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 7 Stück

- 275 g Weizenmehl
- 100 ml Milch
- 10 g frische Hefe
- 30 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 30 g Butter (weich)



Für die Knusperkruste:

- 60 g Butter (geschmolzen)
- 1 TL Zimt
- 100 g Zucker

Zubereitung:

1. Erwärme die Milch lauwarm und löse Zucker, Vanillezucker und Hefe unter Rühren darin auf. Gib das Mehl in eine große Schüssel, forme eine Mulde und gib die Hefemilch, das Ei und Salz hinein. Verknete alles zu einem geschmeidigen Teig.
2. Gib den Hefeteig in eine geölte Schüssel, decke ihn mit einem sauberen Geschirrtuch ab und lass ihn an einem warmen Ort 1 Stunde gehen. Dabei verdoppelt er sein Volumen.
3. Umwickel dein Nudelholz straff mit Alufolie. Rolle den Hefeteig zu einem Rechteck, ca. 42 x 36 cm aus und schneide ihn mit einem Pizzaschneider in 1 cm breite Streifen. Wickel 6-7 Streifen nacheinander um das Nudelholz, spare dabei die Griffe aus.
4. Schmelze die Butter und pinsel den Baumstriezel damit ein. Mische den Zucker und Zimt für die Knusperkruste und wälze den Baumstriezel darin.
5. Stelle eine kleine Auflaufform in deinen Airfryer. Hänge das Nudelholz mit dem Hefeteig darüber, so dass er den Boden nicht berührt. Backe den Baumstriezel 13-15 Minuten bei 160 Grad. Wende ihn nach 7 Minuten Backzeit. Löse ihn anschließend vorsichtig vom Nudelholz und genieße ihn lauwarm. Wiederholte die Zubereitung, bis dein Teig aufgebraucht ist.



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.

