



[Home](#) [Impressum](#) [Links](#)

## Der Ursprung des Baumstriezels

Publiziert am [25. Juli 2011](#) von [lwin](#)

Der Baumstriezel oder ungarisch Kürtőskalács ist eine süsse Spezialität aus Hefeteig die traditionell über offenem Feuer gebacken wird. Nicht zu verwechseln ist er mit dem, in Deutschland besser bekannten Baumkuchen, der eine ähnliche Form hat. Jedoch beginnt die Bezeichnung Baumkuchen den ursprünglichen Namen Baumstriezel immer mehr zu verdrängen.

Eigentlich besteht der Baumstriezel aus einer kleinen Auswahl von Grundzutaten, die in jeder Küche zu finden sind. Neben Mehl und Hefe braucht man noch Eier, Milch, Butter und etwas Salz. Die ungarische Variante wird nach Belieben mit Mandeln, Nüssen oder Mohn bestreut.

In der ungarischen Variante wird der Teig in einem langen Streifen durchgehend auf den Baum aufgebracht und bildet nach dem Ausbacken eine Art kompakte Schneckenform. Diese werden meist mit einem kleineren Durchmesser hergestellt. Nach dem Backen wird der ungarische Baumstriezel oft noch in gemahlenen Nüssen, Kokosraspeln, Mandeln oder Mohn gewälzt.

Bei der siebenbürgischen Variante wird der Teig auf den Baum flächig "aufgeklopft". Diese sind meistens im Durchmesser größer, jedoch der Teig kann wesentlich dünner auf das Holz aufgebracht werden. Deshalb ist dieser auch fast immer knackiger und vollmundiger im Karamellgeschmack.

Bei der traditionellen Methode wird der Hefeteig auf einen Holzbaum (meist aus Ahorn) aufgebracht und dann über einer offenen Feuerstelle gebacken. Dabei werden nach und nach flüssige Butter und Zucker schichtweise aufgebracht. Der Zucker schmilzt und karamelisiert. Der typische "Look" des Baumstriezels entsteht. Ist die Glasur schön gleichmäßig und geschmeidig, ist auch der Teig gebacken.

Aussiedler aus Siebenbürgen haben diese Rezepte auch mit nach Deutschland gebracht. Gerade in Städten ist es aber kaum noch möglich offene Feuerstellen zum Ausbacken zu benutzen. So haben alle eine elektrische Alternative gefunden, die auch in einer Wohnung praktikabel ist, so dass man nicht auf dieses leckere Gebäck verzichten muss.

Jedoch ist trotz aller "Modernisierungen" auch heute noch die Herstellung eine besondere Herausforderung und reine Teamarbeit, da mindestens 2 Personen für einen zügigen Ablauf erforderlich sind.

## Weitere Informationen

Sind Sie an weiteren Informationen zum Baumstriezel oder allgemein zum Thema Siebenbürger Sachsen interessiert, dann wenden Sie sich an mich:

**Telefon: 0176 – 39096297**



[Home](#) [Impressum](#) [Links](#)

[Der Ursprung des Baumstriezels](#) ...

## Baumstriezel in Deutschland

Publiziert am [23. Juli 2011](#) von [Irwin](#)

Einige Aussiedler aus Siebenbürgen haben den Baumstriezel auch nach Deutschland gebracht. Gerade in Regionen wie Augsburg, München, Stuttgart und Nürnberg, wo viele Siebenbürger Sachsen eine neue Heimat gefunden haben, lebt die Tradition weiter und es wird noch Baumstriezel gebacken. Das aufwendige Verfahren macht den Baumstriezel nicht zum Alltagsgebäck, aber bei besonderen Festen gehört der Baumstriezel immer noch dazu.

Ob in Augsburg oder Dinkelsbühl, kommen Siebenbürger Sachsen zu ihren gemeinschaftlichen Festen zusammen (Ostern, Fasching, Hochzeiten, Taufen, etc.) darf es ruhig ein Stücklerl (oder zwei) vom Baumstriezel geben. Leider ist es nicht so leicht, auch jemanden zu finden, der das Wissen und die Ausstattung hat, das leckere Gebäck zu machen.

Dieser Beitrag wurde unter [Uncategorized](#) abgelegt und mit [Aichach](#), [Augsburg](#), [Baumkuchen](#), [Baumstriezel](#), [Baumstrizl](#), [München](#), [Sachsen](#), [Siebenbürgen](#) verschlagwortet. Setze ein Lesezeichen auf den [Permalink](#).

### Weitere Informationen

Sind Sie an weiteren Informationen zum Baumstriezel oder allgemein zum Thema Siebenbürger Sachsen interessiert, dann wenden Sie sich an mich:

**Telefon: 0176 – 39096297**



[Home](#) [Impressum](#) [Links](#)

## Impressum

Verantwortlicher im Sinne aller für Internetseiten zutreffende Gesetze:

Reinhold Hüll  
Singoldstr. 8a  
86165 Augsburg

**Telefon:** 0176 – 39096297  
**eMail:** [info@baumstriezel.info](mailto:info@baumstriezel.info)

## Weitere Informationen

Sind Sie an weiteren Informationen zum Baumstriezel oder allgemein zum Thema Siebenbürger Sachsen interessiert, dann wenden Sie sich an mich:

**Telefon: 0176 – 39096297**