

Baumstriezel aus Siebenbürgen

Zutaten: Mehl, Milch, Butter, Ei, Hefe, Zucker und Salz.

Zubereitung: Der ausgewalkte Teig wird auf ein rundes Holz aufgetragen, mit geschmolzener Butter bestrichen und in Zucker gerollt. Gebacken wird der Baumstriezel durch Drehen dieses Holzes über einer Wärmequelle (Kohle, Gas oder Elektro). Das fertige Gebäck wird durch Stampfen vom Holz getrieben und bleibt als Zylinder stehen. Nach Auskühlung wird es mit der Schere in verzehrgerechte Stücke geschnitten.

Gebrauch: Dieses schmackhafte, mit einer Caramel-Schicht überzogene Gebäck, sollte frisch verzehrt werden, da diese Schicht schon nach einigen Stunden schmilzt. Nach Auskühlung kann es aber tiefgekühlt werden und nach 10-20 Minuten Auftauzeit ist es wieder wie frisch gebacken.

Geschichtliches: Baumstriezel dieser Art hat den Ursprung im Burzenland in Siebenbürgen (um die Kreisstadt Kronstadt) und in einem angrenzenden Gebiet, das von Szeklern (ungarischer Volksstamm) bewohnt wird. Das Gebäck könnte etwa um das Jahr 1900 oder danach entstanden sein, allenfalls nach der Errichtung der Zuckerfabrik Brenndorf 1889, nachdem Zucker als Massenprodukt zur Verfügung stand und dadurch erschwinglich war. Vermutlich war der Baumstriezel aus diesem Grund auch nur in dem Gebiet um diese Zuckerfabrik bekannt und verbreitet. Hier wurde früher meist auf der Kohlenglut gebacken, die beim Beheizen des Steinbackofens zum Brotbacken übrig geblieben war. Später gab es mit Holzkohle beheizte Grillvorrichtungen. Gebacken wurde nur bei großen Familienfesten. Die Siebenbürger Sachsen haben dieses Gebäck auch in ihre neue Heimat nach Deutschland mitgebracht. Dank der wunderbaren Zutaten, die es heute gibt, findet der Baumstriezel eine immer größere Verbreitung. Für Familienbedürfnisse wird meist mit elektrisch beheizten Vorrichtungen gebacken. Diese werden von Hobby-Bastlern aus elektrischen Hähnchengrills umgebaut. Inzwischen trifft man den Baumstriezel auch auf Strassenfesten und anderen Großveranstaltungen. Dazu gibt es von Bastlern oder fabrikmäßig hergestellte mit Kohle, Gas oder Elektro beheizte Vorrichtungen für Massenproduktion, wo fünf und mehr Einheiten simultan gebacken werden können. Wie schon erwähnt, hat der Baumstriezel zwei Nachteile: bei den billigen Zutaten ist die Erstellung sehr arbeitsintensiv und er ist nicht lange haltbar.

Guten Appetit !