

Allerheiligenstriezel – gelebte Tradition aus der Backstube

Zum Fest Allerheiligen zieht der Duft von frisch gebackenem Striezel durch viele Küchen. Der süße Hefezopf ist weit mehr als ein traditionelles Gebäck – er steht für Zusammenhalt, Liebe und Dankbarkeit.

Allerheiligen – und in vielen Haushalten hat der Backofen Hochsaison

Denn der klassische Allerheiligenstriezel, ein goldbraun geflochtener Hefezopf, gehört einfach dazu. Doch hinter dem feinen Gebäck steckt viel mehr als nur Genuss: Der Striezel symbolisiert seit Jahrhunderten Gemeinschaft und Zuneigung. In vielen Regionen ist es Brauch, ihn den Patenkindern zu schenken – als Zeichen der Verbundenheit und als Ausdruck von Liebe und Fürsorge.

Seminarbäuerin und Meisterbäckerin [Magdalena Mehringer](#) zeigt [Moderatorin Silvia Schneider auf LT1](#), wie man mit einfachen Zutaten einen wunderbar flaumigen Allerheiligenstriezel zaubert. Mit ein wenig Geduld, Fingerspitzengefühl und einem Hauch Tradition gelingt das süße Kunstwerk garantiert auch zu Hause.

Das Rezept der OÖ-Seminarbäuerinnen findest du gleich hier – perfekt zum Nachbacken, Teilen und Verschenken.