

Allerheiligenstrutzen nach Omas Rezept

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Salzburger Gerichte Saison: Herbst Für: 3 Stück



Zutaten

1,5 KG	Mehl
3	Eier
200 G	Butter
150 G	Zucker
900 ML	Milch
2 TL	Salz
	Anis
	Vanillezucker
	Brotgewürz
4 PKG	Trockengerm oder 1,5 Pkg frische Germ
1	HANDVOLL Rosinen
	Hagelzucker

Zubereitung

1. Germteig bereiten und aufgehen lassen.

Rosinen nach Belieben dazugeben!

2. Dann den Teig nochmals durchkneten und pro Strutzen in 6 gleichmäßige Stücke teilen.
3. Zu Kugeln schleifen und entspannen lassen.
4. Kugeln zu gleichmäßigen, in der Mitte etwas dickeren Strängen ausrollen.
5. Strutzen flechten, mit Ei (oder Milch) bestreichen.

Allerheiligenstrutzen haben ein besonderes Flechtmuster. Dem Flechten und dem Knüpfen wurde eine besondere Kraft zugewiesen.

6. Auf Wunsch mit Hagelzucker bestreuen.
7. Nach dem Flechten noch 10 – 15 min gehen lassen.
8. Bei ca. 180 Grad ca. ½ Stunde backen.