



**Dauer:** Aufwändig

.....

**Kategorie:** Backrezepte Salzburger Gerichte

.....

**Saison:** Herbst

.....

**Für:** 3 Stück

.....

**Verfasst von:** Lungauer Kochwerk (Prodinger Oma)

.....

## 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.

Der Strutzen war und ist noch immer ein Patengeschenk für Kinder, verbunden mit einem Glücks- und Segenswunsch. In kargen Zeiten war er eine heiß ersehnte süße Gabe.

Die Gebäcke sind regional verschieden.