



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.