SCHNURAUS – DAS MITBRINGSEL DER LUNGAUER KASMANDL

4.7 bei 11 Bewertungen

50 min | Süßer Germteig | Öl | 160 Grad

Hier kommt eine echte Spezialität aus meiner Heimat, dem Salzburger Lungau – dahinter steckt eine ganz besondere Tradition: Jedes Jahr am 10. November sind bei uns die Kasmandl unterwegs – dabei verkleiden sich die Kinder als Senner oder Sennerin, Bauer oder Bäuerin, Halter, Kasmandl und Stier. So ziehen sie von Haus zu Haus und sagen schöne Gedichte auf, in denen sie vom vergangenen Almsommer erzählen. Außerdem bringen sie Rahmkoch (>hier geht's zum Rezept) und eben diesen Schnuraus als Geschenk mit und bekommen dafür etwas Süßes oder ein bisschen Geld.



Zutaten

TEIG

250 g	lauwarme Milch
500 g	Weizenmehl 700
40 g	Zucker
2	Eier
10 g	Salz
21 g	frische Germ (= 1/2 Würfel)
100 g	Rosinen

1 Öl oder Butterschmalz zum
1 Herausbacken

Zubereitung

1 Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)) in einer Rührschüssel die Milch mit den Eiern verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die Rosinen dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

2 Danach Teigstücke abstechen und diese zu bleistiftdicken Strängen formen. Den Strang in Stücke (ca. 2 cm) teilen und in heißem Fett nach und nach goldgelb herausbacken. Nicht zu viele Teigstücke auf einmal backen, sondern lieber in mehreren Durchgängen, dann werden sie gleichmäßig goldbraun. Das Fett soll dabei optimalerweise 160 Grad haben.

