

SCHNURAUUS – DAS MITBRINGSEL DER LUNGAUER KASMANDL

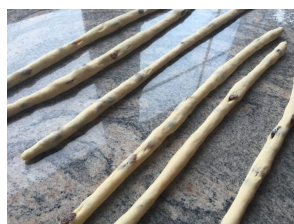
★★★★★ 5 bei 2 Bewertungen



Heute gibt es mal wieder eine echte Spezialität aus meiner Heimat, dem **Salzburger Lungau** – dahinter steckt auch noch ein besonderer Hintergrund: Jedes Jahr am 10. November sind bei uns die Kasmandl unterwegs – dabei verkleiden sich die Kinder als 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** und eben diesen **Schnurauus** als Geschenk mit und bekommen dafür etwas Süßes oder ein bisschen Geld.

Zubereitung

- 1 Aus den Zutaten einen Germteig zubereiten und anschließend ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2 Danach Teigstücke abstechen und diese zu bleistiftdicken Strängen formen. Den Strang in Stücke teilen und die einzelnen Stücke in heißem Fett goldgelb herausbacken. Das Fett soll dabei ca. 160 Grad haben.



Zutaten

TEIG

- 250 g lauwarme Milch
- 500 g Weizenmehl 700
- 40 g Zucker
- 2 Stk. Eier
- 10 g Salz
- 0.5 Stk. Germ (=1/2 Würfel Germ)
- 100 g Rosinen
- Fett zum Ausbacken