



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

1 Stk. Brioche
500 g Mehl
1 Stk. Ei
1 Pkg. Trockengerm
250 ml Milch
5 EL Rum (38 %)
1 Pkg. Vanillezucker
1,5 EL Zucker
Salz
Dörrzwetschken
Zucker
Zimt, gemahlen
Nelkenpulver
Powidl
Schmalz

Unser persönlicher Tipp

Ersatzweise kann auch dick eingekochte Heidelbeer- oder Ribiselmarmelade verwendet werden!

Romana Schneider-Lenz

Referentin für Ernährung in Linz

Quellen:

- Sabine Kronberger: *So schön ist Brauchtum*

Krausn

Eine typische Almbetriebs-Mehlspeise aus dem Salzkammergut

Zubereitung

Teig

- Zutaten: 1 Brioche (einen Tag alt), 500 g Mehl, 1 Ei, 1 Packung Trockengerm, 250 ml Milch, 3 EL Rum, 1 Packung Vanillezucker, 1 ½ EL Zucker und etwas Salz
- Aus den Zutaten einen weichen Teig machen, zugedeckt an einem warmen Ort stellen und gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Fülle

- Zutaten: Dörrzwetschken, Rum, Zimt, Zucker, und etwas gemahlene Nelken, Powidl-Marmelade, Öl oder Schmalz
- Dörrzwetschken weich kochen, mit Rum, Zimt, Zucker und etwas gemahlene Nelken abschmecken und faszieren (Powidl-Marmelade).
- Strutzen in Ein-Zentimeter-Scheiben schneiden und mit dem zubereiteten Germteig tauchen.
- In heißem Fett schwimmend goldgelb backen.