

# Corina Bott-Faletts himmlische Strüzzels



## Zutaten:

|                   |                  |                      |
|-------------------|------------------|----------------------|
| 1 kg Bio-Zopfmehl | 42 g Bio-Hefe    | 1 Bio-Ei             |
| 3 TL Salz         | 7 dl Bio-Milch   | 100 g Bio-Sultaninen |
| 150 g Bio-Zucker  | 200 g Bio-Butter | 2 Bio-Eigelb         |

## Zubereitung:

Zopfmehl, Salz und Zucker in einer grossen Schüssel mischen, in der Mitte eine Vertiefung bilden. Hefe in kleine Stücke brechen und in die Vertiefung geben. Etwas leicht erwärmte Milch zur Hefe giessen und diese auflösen. Restliche Milch hinzufügen und Masse gut mischen. Butter langsam schmelzen und nicht zu heiss darunterühren. Ei verklopfen und mit Sultaninen zum Teig geben. Alles mit einer Kelle zu einem glatten Teig klopfen und ca. 2 Stunden an einem warmen Ort mit feuchtem Küchentuch abgedeckt um das Doppelte aufgehen lassen. Nach dem Aufgehen den Teig nicht mehr klopfen.

Mit gut bemehlten Händen ca. 20 Brötchen formen. Je 5 – 6 Strüzzels mit mindestens 5 cm Abstand auf ein Backpapier legen. Mit einem aufgeschnittenen Plastikbeutel zugedeckt nochmals 30 – 45 Minuten aufgehen lassen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eigelb mit 2 EL warmem Wasser vermischen und Brötchen kurz vor dem Backen damit bestreichen. In der Ofenmitte ca. 15 Minuten bei 180 °C goldbraun backen.

**Tipp:** Wer selbst Bio-Milchkühe hält, kann Strüzzels statt mit normaler Bio-Milch auch mit Biestmilch zubereiten. Mit der nährstoffreichen Erstmilch für Kälbchen schmecken die Brötchen besonders gut. Die Menge Butter verringert sich in diesem Fall von 200 g auf 125 g.