



Sestavine 3 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Moke
1 zavitek	Suhega kvasa
1 žlička	Sladkorja
150 ml	Tople vode
40 g	Masla
100 g	Jedilne sode
3 l	Vode
1 žlička	♦ Kumina mleta

Aromatične bavarske štručke

🕒 100–120 Min



Priprava

- 1 V skodelici zmešajte moko in kvas. V skledo nalijte toplo vodo, v njej raztopite sladkor in sol ter zmešajte z moko. Sedaj vmešajte mleto kumino in maslo ter pregnetite v gladko testo.
- 2 Iz testa oblikujte kroglice v velikosti žogic za golf. Razporedite jih po nizkem pekaču, tako da je med njimi dovolj prostora, nato pa jih pustite počivati približno 15 minut.
- 3 Medtem ko kroglice počivajo, jedilno sodo vmešajte v vodo in zavrite.
- 4 Štručke vsako posebej za približno 20 sekund potopite v tekočino, nato pa jih dobro odcedite. Položite jih nazaj na nizek pekač in 40 minut ohlajajte.
- 5 Pečico segrejte na 200 °C in štručke pecite 25 minut.
- 6 Še tople postrezite s svežim namazom.

