

Züspa

Backduft liegt in der Luft

Die ersten Morgennebel verraten den nahenden Herbst. Das bedeutet auch: Züspa-Zeit.

Sanna Bühler Winiger

Vom 23. September bis 2. Oktober 2011 werden sie wieder bienenfleissig sein, die Züspa-Backteams der Zürcher Landfrauen. Brote, Brötchen werden sie backen, Prominente das Zöpfle lehren und dem Publikum die weibliche Seite der Landwirtschaft näher bringen.

Die Promi-Liste wird in der nächsten Ausgabe der Landfrauenseite zu finden sein. Doch das Spezialbrot der diesjährigen Züspa sei schon jetzt verraten. Die Sonderausstellung des Zürcher-Bauernverbandes ist dem Thema "Zuckerrüben" gewidmet. Dazu passt es bestens, das Zuckerbrötli!

Züspa- Zuckerbrötli

6 dl Milch

20 g Hefe

100 g Butter flüssig

1 kg Zopfmehl

15 g Salz

Etwas Rapsöl und Zucker

Aus den Zutaten einen Zopf Teig kneten. Teig ruhen lassen.

Zuckerbrötli formen: Aus 80 Gramm Teig eine Rondelle auswallen (ca. 15 cm)

Mit Rapsöl bestreichen und Zucker bestreuen, aufrollen und im Halbrund vor sich auf den Tisch legen. Mit einem scharfen Messer einschneiden bis 2 cm vor den Enden.

Danach auseinanderlegen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 25 Minuten bei 180 Grad backen.