Strauben

Nicht nur Kinder lieben Strauben. Dieses Rezept zeigt, wie die süßen Leckereien im Handumdrehen zubereitet werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

2 Stk.	Eier
2 EL	Fett (zum Ausbacken)
200 g	Mehl
250 ml	Milch
1 Schuss	Rum
1 Prise	Salz
1 Schuss	Schnaps
2 EL	Staubzucker (zum Bestreuen)
2 EL	Butter (zerlassene)

Zubereitung

1. Für die Strauben die lauwarme Milch mit Salz und Mehl verrühren. Eier trennen. Eidotter, zerlassene Butter, Schnaps und Rum in die Milch rühren und etwas ruhen lassen. Eiklar steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

2. Fett zum Ausbacken in einer tiefen Pfanne erhitzen. Den Teig mit Hilfe eines Straubentrichters kreisförmig in das heiße Fett laufen lassen und von beiden Seiten goldgelb backen lassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Besonders gut schmecken Strauben in Kombination mit Apfelmus, Preiselbeeren, Heidelbeeren oder

Kompott.