

Leckere Strauben

Die leckeren Strauben sind eine Spezialität aus der Steiermark. Für das delikate Rezept braucht man nicht viele Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,6 h



Zutaten

4 Stk.	Eidotter
4 EL	Weißwein
1 Prise	Salz
150 g	Mehl
Nach Belieben	Fett (zum Ausbacken)
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Bei der Zubereitung der leckeren Strauben werden zuerst die Eier getrennt, das Eiklar wird nicht gebraucht. Die Eidotter in eine Schüssel geben, mit Weißwein und Salz gründlich verrühren.
2. Nun wird das Mehl zugefügt. Die Menge ist von der vorhandenen Flüssigkeit abhängig (je nach Größe der Eier). Zunächst nur wenig Mehl unterrühren und immer wieder die Konsistenz prüfen. Der Teig soll glatt, weich und nicht zu flüssig sein. Den fertigen Teig abdecken und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Anschließend die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den Teig darauf ausrollen (etwa so dick wie ein Messerrücken). Mit einem Messer oder Teigroller den Teig in Streifen trennen (1 bis 2 Zentimeter dick). Diese jeweils in sich leicht verschlingen.

4. Das Fett in einer Pfanne zerlassen. Die Strauben darin von beiden Seiten einige Minuten ausbacken. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Am besten schmecken die leckeren Strauben, wenn sie noch warm sind. Sie werden auch gerne mit Preiselbeermarmelade gegessen.