Omas Strauben

Das Rezept von Omas Strauben ist leider schon etwas in Vergangenheit geraten. Dabei sollte man das leckere Gebäck unbedingt mal probieren, es lohnt sich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,3 h

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

1 l	neutrales Pflanzenöl (zum Ausbacken)
500 g	Mehl
250 ml	Milch (lauwarm)
40 g	Zucker
1 Packung	Trockengerm
40 g	Butter (Zimmertemperatur)
4 Stk.	Eigelbe (Zimmertemperatur)
1 TL	Salz (gestrichen)
1 Schuss	Rum (Zimmertemperatur)
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für **Omas Strauben** das Mehl, den Zucker, Trockengerm und Salz in ein Schüssel geben und gründlich verrühren.

2. Dann die Eigelbe, die lauwarme Milch, den Rum und die Butter (in Stücken) hinzufügen.

3. Nun die Masse erst mit den Knethaken eines Handrührgeräts und dann mit den Händen zu einem geschmeidigen, und glatten Teig verkneten. Diesen hinterher in einer leicht bemehlte

Schüssel (abgedeckt), an einem warmen Ort, ca. 60 Minuten ruhen lassen.

4. Danach den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 – 1,0 cm dick ausrollen.

5. Jetzt ca. 6x10cm große Rechtecke ausschneiden.

6. Diese nun in der Mitte mit zwei senkrechten schlitzen versehen. Die Teig-Rohlinge anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder ähnliches setzen und abgedeckt weitere ca. 30 Minuten ruhen lassen.

7. Als nächstes das Öl in einer Pfanne (mit Deckel) auf ca. 170°C erhitzen. Wer in Besitz einer Fritteuse ist, kann natürlich auch diese verwenden.

8. Dann 2 Teiglinge langsam in das heiße Öl gleiten lassen und von jeder Seite ca. 2-3 Minuten, mit Deckel, goldbraun ausbacken.

9. Die fertigen Strauben letztendlich auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und ordentlich mit Staubzucker bestäuben. Die Masse ergibt je nach Dicke und Größe ca. 16-18 Stück.

Tipp

Der Teig von Omas Strauben lässt sich am besten mit einem Pizzaschneider in Rechtecke schneiden.