# Steirische Weinstauben

Die steirischen Weinstrauben kennt man als Nachspeise vom letzten Buschenschank Besuch. Mit diesem Rezept gelingt die Mehlspeise auch zu Hause.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,4 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Eidotter |
| 200 g | Mehl glatt (Type 480) |
| 4 EL | Weißwein |
| 2 EL | Sauerrahm |
| 1 Prise | Salz |
| | Staubzucker |
| | Öl (oder Schweineschmalz) |

## Zubereitung

1. Das Mehl, Eidotter, Weißwein, Sauerrahm und Salz in eine Rührschüssel geben. Aus den Zutaten einen glatten Teig rühren.

2. Den Teig für zwei Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

3. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen und den Teig dünn, zirka Messerrücken dick ausrollen. In etwa 15 cm lange und 2 cm breiten Streifen schneiden. Die Streifen portionsweise ineinander verdrehen.

4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die **steirischen Weinstrauben** schwimmend von beiden Seiten goldgelb backen.

5. Herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen, abkühlen und zum Servieren mit Staubzucker bestäuben.

## Tipp

Für die steirischen Weinstrauben kann man die optimale Temperatur für das erhitzte Öl ganz einfach mit einem Holzlöffel prüfen. Bilden sich kleine Bläschen, ist die ideale Temperatur erreicht.