

Urige Öztaler Rezepte

(Menge für ca 4 - 6 Personen je nachdem ob Hauptgang oder Nachtisch)

Strauben

Zutaten:

3 Eier
20g Butter
250ml Milch
200g Mehl
Prise Salz
20ml Marillenschnaps oder Rum
Staubzucker zum Bestreuen
Öl zum Backen



Zuerst die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen. Die Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Nun Eidotter, Milch, Mehl und der Prise Salz vermengen. Die geschmolzene Butter und den Marillenschnaps in den Teig rühren.

Tipp: der Alkohol (Marillenschnaps oder Rum) verhindert ein Vollsaugen mit Öl.

Den Teig nun zu einer glatten Masse rühren. Anschließend den Eischnee unter die Masse heben. Nun das Öl in einem Topf oder Pfanne erhitzen.

Den Straubentrichter (alternativ Spritzsack) mit Teig füllen. Nun den Teig in das heiße Öl kreisförmig gleiten lassen. Die Strauben auf beiden Seiten goldgelb backen. Das fertige Gebäck nun auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Die Strauben nach Belieben mit Grant'n, Apfelmus oder zum Dessert mit einer Kugel Eis servieren.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen. Guten Appetit!

Rezept & Bilder aus der Küche des Wohn- und Pflegeheimes St. Josef.

