Strauben

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

230 ML	Milch
200 G	Mehl
3	Eigelb
1 SCHUSS	Rum
ETWAS	Vanillezucker
35 G	Zucker
3	Eiweiße
	Salz
	Staubzucker zum Bestreuen
	Fett zum herausbacken

Zubereitung

1. Milch, Eigelb und Rum verrühren. Mehl unterrühren.
2. Eiweiß, Salz und Zucker zu Eischnee schlagen.
3. Dann unter den Teig heben.
4. Das Fett in einen Topf auf 170° C erhitzen.

   Wichtig: Fett darf nicht zu kalt sein sonst gehen die Strauben nicht auf!
5. Mit einen Straubentrichter den Teig kreisförmig einlaufen lassen und auf beide Seiten backen.
6. Mit Staubzucker bestreuen und genießen.

SEMINAR BÄUERINNEN