

# 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 untermischen.
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 einem Straubentrichter den Teig kreisförmig einlaufen lassen und auf beide Seiten backen.
6. Mit Staubzucker bestreuen und genießen.