Osttiroler Strauben: knusprig, zuckrig und süß

Wer kann da schon NEIN sagen? Knusprig, zuckrig und süß sind sie, die Strauben – einfach und günstig in der Zubereitung. Sie kommen in Osttirol gerne bei Volksfesten und als Nachspeise auf den Tisch. Aber auch als Frühstück sind sie einfach unwiderstehlich!

Strauben ist ein leichter Teig aus den Grundzutaten, die du bestimmt zu Hause hast: Milch, Eier und Mehl. Der Teig wird durch einen Trichter schlangenförmig in eine runden Pfanne gegeben und dort schwimmend im Öl gebraten. Dazu isst man Preiselbeeren. Neugierig geworden? Jetzt folgt das Rezept.

- Vorbereitungszeit: 30 Minuten
- Garzeit: 20 Minuten
- Gesamtzeit: 50 Minuten
- Portionen/Menge: 4 Portionen

Zutaten Strauben

- 250 ml Milch
- 3 Eier Größe M
- 250 g Mehl
- 1 Schuss Schnaps oder Rum
- 1 Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Fett zum Ausbacken
- Wildpreiselbeermarmelade
- Staubzucker

Zubereitung Strauben

Mehl, Salz, Vanillezucker und Milch gut verrühren. Diese Masse für ca. 20 Minuten rasten lassen. Anschließend Eier und Schnaps dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Der Teig sollte dickflüssig sein.

Fett zum Ausbacken erhitzen. Es sollte ca. 170 Grad heiß sein. Den Teig in einen Trichter füllen und spiralförmig in das heiße Fett einfließen lassen. Sobald die Strauben auf der Unterseite goldbraun sind, werden sie umgedreht und fertig gebacken.

Anschließend die Strauben auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Staubzucker bestreuen und mit Preiselbeeren servieren.

Tipps der Köchin

- Der Alkohol kann auch weggelassen werden. Er wird in den Teig gegeben, damit dieser beim Backen nicht so viel Fett aufsaugt.
- Wer keinen Profitrichter hat, nimmt einfach einen normalen Trichter und hebt beim Einfüllen des Teiges unten das Loch zu. Trichter über das Fett heben, Finger wegnehmen und den Teig ins Öl einfließen lassen.