

Genießen

Stefanie Biedermann

Donnerstag, den 24.02.2022

Strauben

Für 8 Stück

Zutaten:

Für den Teig:

325 ml Milch
 1 Ei (Größe M)
 1 Eigelb (Größe M)
 1 EL Butter, flüssig
 300 g Weizenmehl (Type 405)
 1 geh. TL Backpulver
 3 EL Zucker
 1 EL Vanillezucker
 1 Prise Salz
 0,5 Bio-Zitrone, der Abrieb davon
 2 cl Obstler

Zum Servieren:

etwas Puderzucker zum Bestreuen
 etwas Marmelade, Kompott
 oder frisches Obst



Außerdem:

1 l Frittieröl zum Ausbacken (z. B. Sonnenblumenöl)
 1 Topf (Ø ca. 20 cm, alternativ eine Pfanne)
 Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø ca. 7 mm, alternativ einen Backtrichter oder eine saubere Honigtube)

Zubereitung:

1. Für den Straubenteig die Milch mit Ei, Eigelb und zerlassener Butter in einer Rührschüssel verquirlen.
 2. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Rührschüssel vermischen.
 3. Die Eier-Mischung zur Mehlmischung geben und alle Zutaten mit dem Schneebesen zu einem glatten gleichmäßigen Teig verrühren. Dabei darauf achten, dass keine Mehlklümpchen mehr im Teig sind.
 4. Den Zitronenabrieb und den Obstler unter den Teig rühren.
- Unser Tipp:** Der Teig sollte gut fließend sein, damit er nicht zu zäh und ungleichmäßig ins Öl gleitet. Deshalb am besten mit einem Esslöffel testen, ob der Teig gut herunterfließt. Ist er noch zu zäh, nach und nach etwas mehr Milch dazu geben.
5. Das Frittieröl ca. 8 bis 10 cm hoch in den Topf füllen und auf 180 bis 190 Grad erhitzen.
- Unser Tipp:** Ob das Öl ausreichend heiß ist, können Sie testen, indem Sie einen Holzkochlöffel in das heiße Öl tauchen. Wenn Bläschen um den Holzkochlöffel entstehen, ist das Öl heiß.
6. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und portionsweise spiralförmig in das heiße Öl fließen lassen.
 7. Die Strauben im heißen Öl 3 bis 4 Minuten nacheinander goldbraun ausbacken, dabei zwischendurch einmal wenden.
 8. Strauben mit einer Schaumkelle herausheben, kurz abtropfen lassen und auf einem Teller mit Küchenpapier ablegen.
 9. Zum Servieren das Gebäck mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Marmelade, Kompott oder frischem Obst servieren.