



Benötigte Zutaten

Für den Teig:

370 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
80 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
350 ml	Premium Alpenmilch
1	Ei
1	Eigelb
Prise	Salz
1/2 TL	Zitronenabrieb
1 kg	Pflanzenfett zum Frittieren

Zum Servieren:

Staubzucker
verschiedene
Marmeladen

Strauben zum Fasching

Unübersehbar, wenn man dieses Mal Iris Köck beim Backen im Fernsehgarten zuschaut: Die rote Clown-Nase. Denn der Faschingsdienstag steht vor der Tür. Ihr Vorschlag für eine Faschingsjause oder Party ist ein süßes Gebäck – selbstgemachte Strauben.

Anleitung

1. Zuerst das Mehl mit Backpulver mischen und sieben.
2. Danach Zucker, Vanillezucker und Milch dazugeben und gut umrühren. Es sollen dabei keine Klümpchen entstehen.
3. Die restlichen Zutaten in den Teig geben und vermischen. Den Teig für 30 Minuten ruhen lassen.
4. Das Frittierfett auf mittlerer Stufe in einem Topf schmelzen lassen und auf etwa 170 °C erhitzen.
5. Jeweils einen Schöpfer voll Teig (z.B. mit einem Trichter oder Messbecher) in das heiße Fett geben. Die Strauben für ca. drei bis vier Minuten auf jeder Seite ausbacken bis sie goldbraun sind.
6. Die Strauben auf einigen Blättern Küchenrolle abtropfen lassen, noch heiß mit Staubzucker bestäuben und mit verschiedenen Marmeladen servieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten