



#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten:

250 ml Milch  
1 Prise Salz  
200 g Mehl  
2 Stk. Eier  
2 EL Butter  
1 cl Schnaps  
Fett

#### Mein perlönlicher Tipp

Dazu schmeckt am besten Apfelmus oder Preiselbeerkompott.:

#### Bäuerinnen Vorarlberg

#### Quellen:

- Kochen und Küche: *Bäuerinnen backen*

## Strauben

### Zubereitung

- Die lauwarml Milch salzen, das gesiebte Mehl, Eidotter, Butter und Obstler unterrühren.
- Die Masse ca. 15 Minuten rasten lassen, danach die Eiklar steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unterheben.
- Den Teig in einen Trichter mit ca. 1 cm großer Lochöffnung füllen, dabei zunächst die Öffnung mit dem Finger zuhalten.
- Anschließend den Teig kreisförmig ins nicht zu heiße Fett laufen lassen, auf beiden Seiten ca. 3 Minuten goldbraun backen.
- Mit Staubzucker bestreuen.