



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.