



**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 persönlicher Tipp**

Dazu schmeckt am besten Apfelmus oder Preiselbeerkompott.



**Bäuerinnen Vorarlberg**

**Strauben**

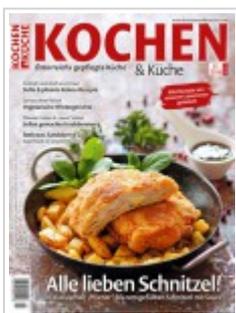


Foto: K&K/Andrea Jungwirth - Nicht zur freien Verwendung

**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.

**Quellen:**



Kochen und Küche: *Bäuerinnen backen*