



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 200 g Weizenmehl
- 30 g Butter
- 3 EL Zucker
- 3 EL Weißwein
- 4 EL Obers
- 3 Stk. Eier
- Salz
- Fett

**Mein persönlicher Tipp**

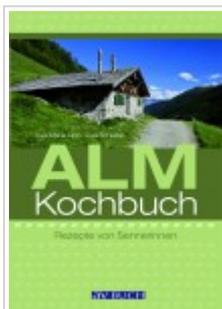
Damit die Strauben nicht zu fett sind, werden sie zuerst auf Küchenkrepp gelegt und erst dann angerichtet.



**Elisabeth Hörmann**

Seminarbäuerin aus Bruck an der Mur

**Quellen:**



Eva Maria Lipp & Eva Schiefer:

Almkochbuch  
AVBUCH

**Schmalzstrauben**



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- o Die zerlassene Butter ins trockene Mehl einrühren.
- o Die übrigen Zutaten (Zucker, Obers/Rahm, Weißwein und Dotter) dazugeben und zuletzt den aus den Eiklar steif geschlagenen Schnee unterheben.
- o Aus einem Gefäß mit Schnabel wird der Teig kreisförmig ins heiße Backfett einlaufen gelassen.
- o Es wird dabei sehr eng begonnen und danach werden immer weitere Kreise gezogen.
- o Die Strauben sind sehr brüchig, daher sollten sie mit Vorsicht aus dem Fett gehoben werden.
- o Vor dem Servieren etwas Anzuckern und mit Apfelmus oder Milch zu Tisch bringen.

**Hinweis**

- o Mancherorts (z.B. Vorarlberg) gibt es für derartige Gebäcke eigene Eingußstrichter. Sie haben durch den Stiel den Vorteil, dass es für die Hände beim Eingießen nicht zu heiß wird.