

Strauben

Wir schauen über den Tellerrand und schielen auf die Gerichte unserer Nachbarn. In Rheinland-Pfalz haben wir voller Begeisterung Pfälzer Strauben entdeckt. Knusprig gebackener, dünnflüssiger Teig, mit reichlich Puderzucker bestreut. Man serviert sie auch mit Marmelade – wir können sie uns aber auch sehr gut mit einem Löffelchen unserer Heimathäppchen-Schokoladensoße vorstellen.



Portionen: 4
Vorbereitung: 10 min
Zubereitung: 25 min
Zeit gesamt: 35 min
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für die Strauben:

- 300 g Mehl Type 405
- 1 TL Backpulver
- ¼ TL Salz
- 50 g Puderzucker + mehr zum Bestäuben
- 300 ml Milch
- 1 Ei Gr. L
- 1 TL Vanilleextrakt
- Abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone

Außerdem:

- Sonnenblumenöl zum Braten

Besondere Utensilien:

- Spritzbeutel und Lochtülle von 5 mm

Zubereitung:

- **Für die Strauben** Mehl, Backpulver, Salz und Puderzucker in eine Schüssel sieben.
- Milch, Ei, Vanilleextrakt und abgeriebene Zitronenschale in einem Rührbecher verrühren.
- Nach und nach zu den trockenen Zutaten geben und mit einem Schneebesen zu einem glatten, eher dünnflüssigen Teig verarbeiten.
- Teig in eine mit einer Lochtülle von fünf Millimetern ausgestatteten Spritzbeutel füllen. **Tipp:** Strauben-Aficionados benutzen einen speziellen Strauben-Trichter. Eine ausgewaschene Ketchupflasche eignet sich ebenfalls ausgezeichnet zur Herstellung von Strauben.
- In einer Pfanne von 20 cm Durchmesser etwa zwei Zentimeter Sonnenblumenöl auf etwa 180 °C erhitzen.
- In kreisenden Bewegungen den Teig in die Pfanne füllen und die Strauben von beiden Seiten ausbacken, bis sie knusprig und goldbraun sind, etwa anderthalb Minuten pro Seite.
- Strauben auf Küchenkrepp abtropfen lassen, mit reichlich Puderzucker bestäuben und sofort servieren – **Mahlzeit!**