

FOODKITCHEN

SÜDTIROLER STRAUBEN MIT PREISELBEEREN

RZFK_001163

ZUTATEN

für 8–10 Stück
250 ml Milch
20 g Butter
3 Eier (M)
Salz
200 g Mehl (Type 405)
2 cl Obstler (oder anderer heller Schnaps)
1 l neutrales Öl zum Frittieren
Puderzucker zum Bestauben
200 g Preiselbeeren (aus dem Glas)

ZUBEREITUNG

1 Die Milch in einem Topf erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen. Lauwarm abkühlen lassen.

2 Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen.

3 Das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Nach und nach die Milch-Butter-Mischung dazugießen und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verquirlen. Die Eigelbe und den Obstler unterrühren und den Eischnee unterziehen.

4 Das Öl in einem Topf erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem Holzkochlöffelstiel sofort viele kleine Bläschen aufsteigen. Den Teig portionsweise in einen Trichter mit langem Hals füllen und spiralförmig von innen nach außen ins heiße Öl gleiten lassen. Die Strauben von jeder Seite 2–3 Min. ausbacken, bis sie goldgelb und knusprig sind.

5 Die Strauben mit einem Schaumlöffel herausheben und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestauben und sofort heiß mit Preiselbeeren servieren.

Zubereitung: ca. 1 Std.

Pro Stück (bei 10 Stück) ca.: 208 kcal, 4,4 g E, 8,7 g F, 27,7 g KH