

# Südtiroler Strauben

Rezept von Nicoles Zuckerwerk

## Zutaten:

- 200ml Milch
- 2 Eier (M)
- 20ml Obstschnaps
- 60g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt oder 1 P. Vanillezucker
- 1 TL Zitronenschalenabrieb
- 1 Prise Salz
- 215g Mehl
- 1 gestrichenen TL Backpulver

## Zum Servieren:

- etwas Puderzucker
- D'arbo Erdbeer-Fruchtaufstrich (oder Konfitüre nach Wahl)
- einige frische Erdbeeren (oder andere nach Wahl)

## Außerdem:

- Öl zum frittieren
- Einweg Spritzbeutel oder Mehrweg Spritzbeutel mit runder  $\varnothing$  6-7mm Tülle

## Zubereitung:

Alle Zutaten für den Strauben-Teig mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig vermischen. Den Teig abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

Das Öl in einen weiten Kochtopf geben und auf 180° erhitzen. Ein Thermometer ist hier von Vorteil, denn ist das Öl zu heiß, werden die Strauben zu dunkel und verbrennen, ist das Öl zu kalt, saugt sich der Teig voll mit Öl und die Strauben fallen zusammen. Die Temperatur sollte auch nicht 190° überschreiten!

Den Spritzbeutel in ein hohes Glas stülpen und mit einer kleinen Soßenkelle eine Portion vom Teig in den Spritzbeutel füllen. Die Spitze des Beutels abschneiden, sofern ein Einwegbeutel benutzt wird, sodass ein ca.  $\varnothing$  6-7mm Loch entsteht. Das Loch mit den Fingern zuhalten.

Nun das Aluherz in das heiße Öl geben und den Teig in kreisenden Bewegungen in das Herz spritzen. Nach etwas 2 Minuten das Herz wenden und auch auf der anderen Seite goldbraun frittieren.

Vor dem Servieren die Strauben mit Puderzucker bestreuen, ein Klecks Erdbeer-Fruchtaufstrich mittig verteilen und mit frischen Erdbeeren dekorieren. Viel Spaß beim Nachmachen!

