Südtiroler Strauben von Julia

Die Südtiroler Strauben gehören zu den bekanntesten süßen Spezialitäten aus Südtirol. Auch im Schlaneiderhof werden sie regelmäßig in glutenfreier Variante zubereitet. Julia hat mir ihre Zubereitung gezeigt und wertvolle Einblicke in die traditionelle Herstellung gegeben. Schon bald seht ihr hier ein Video zur Zubereitung

Das feine Gebäck wird aus einem Kaiserschmarrn-ähnlichen Teig zubereitet. Dieser wird spiralförmig durch einen Trichter in heißes Fett gegossen und goldbraun ausgebacken, wodurch die Strauben ihre typische knusprige und zugleich luftige Konsistenz erhalten. Serviert werden sie klassisch mit reichlich Puderzucker und Preiselbeermarmelade.

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 12 kleine oder 6 sehr große Strauben

300g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 350g Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
575ml Milch (ggf. laktosefrei)
2 EL Zucker
1 Prise Salz
4 Eier, getrennt
20ml Marillenschnaps

Frittierfett- oder Öl zum Ausbacken
Puderzucker zum Bestreuen

Preiselbeermarmelade als Beilage

1. Mehl, Milch, Zucker und Salz zu einem glatten Teig verrühren und etwa 30 Minuten quellen lassen. Anschließend die Eigelbe und Marillenschnaps unterrühren.
2. Das Eiweiß steif aufschlagen und locker unter den Teig ziehen.
3. Das Fett in einer großen Pfanne auf etwa 170 Grad erhitzen. Eine Portion Teig in einen Straubentrichter einfüllen und spiralförmig in das heiße Fett geben. Von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Die fertigen Strauben aus dem Fett nehme und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Nacheinander alle Strauben ausbacken.
4. Die warmen Strauben üppig mit Puderzucker bestäuben und mit Preiselbeermarmelade servieren.

Milchfrei – Tipp: Milch durch Cashewdrink ersetzen.

Tipp: Straubentrichter sind beispielsweise HIER erhältlich.


rezepte-glutenfrei.de


rezepte-glutenfrei.de


rezepte-glutenfrei.de


rezepte-glutenfrei.de