en. Im Cut-
ı etwas ölig
ısser-Wein-
iße Flüssig-
nn man die
n man eine
ganz feines
is drei Mal,
die im Sieb

Straubenteig

STRAUBEN BEZEICHNEN IN den süddeutschen Mundarten ein Gebäck, das in schwimmendes Fett gespritzt und darin ausgebacken wird; es hat seinen Namen von dem krausen Aussehen, das es dabei annimmt. In vielen Rezepten wird ein Straubenteig erwähnt, dessen genaue Zutaten jedoch nie angegeben werden. Folgende zwei Varianten eignen sich dafür sehr gut:

STRAUBENTEIG MIT WEIN

180 g	Mehl	2	Eiklar
⅛ l	Weißwein	1	Prise Salz
25 g	Öl	*bei süßen Teigen:*	
2	Eigelbe	25 g	Zucker

ZUBEREITUNG: Mehl, Weißwein, Öl, Eigelb und Salz kurz zu einem glatten Teig vermischen (wichtig: nicht zu lange rühren!). Unmittelbar vor der Verwendung des Teiges die Eiklar zu einem festen Schnee schlagen; bei süßen Teigen den Zucker hinzufügen. Vorsichtig unter den Teig ziehen. Den Teig nur solange rühren, wie unbedingt notwendig, sonst wird er zäh.

STRAUBENTEIG MIT MILCH

250 g	Mehl	*bei süßen Teigen:*	
⅛ l	Milch (wahlweise Mandelmilch)	3 EL	Zucker
5	Eigelbe		
5	Eiklar		
1	Prise Salz		

ZUBEREITUNG: Mehl mit der Milch (bzw. Mandelmilch) zu einem glatten Teig verrühren. Eigelbe und Salz hinzufügen. Zuletzt die steifgeschlagenen Eiklar (bei süßen Teigen: mit dem Zucker vermischt) unterheben.

Strauben werden in schwimmendem Fett ausgebacken.