

„OMA´s steirische Strauben“

Zutaten:

500g Mehl glatt

½ TL Salz

¾ Würfel Germ frisch

1/4l lauwarme Milch

2 Dotter

50g Zucker

1 EL Rum

Staubzucker

Öl zum Backen



- Zuerst machen wir ein „Dampfl“. Germ in etwas lauwarmen Milch auflösen, etwas Zucker dazu und verquirlen.
- in einer Schüssel das Mehl mit Salz mischen. Das Dampfl in einer Mehlmulde in der Mitte der Schüssel geben. Ein Hangerl drüber und gehen lassen.
- Die Butter wärmen, restliche Milch und den restlichen Zucker, Dotter und Rum dazumischen und zum Dampfl geben.
- Einen geschmeidigen Teig kneten, wieder mit dem Hangerl zudecken und warm stellen – insgesamt 3x gehen lassen: kneten-gehen lassen,...
- Fingerdick ausrollen, in rechteckige Stücke schneiden und 2 parallele Schlitze einschneiden.
- In 160°C heißem Öl mit der Oberseite zuerst goldbraun ausbacken. Jede Seite ca. 2min. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Staubzucker bestauben und anrichten.

Gutes Gelingen wünscht Karl-Heinz Fürnschuß