



Spritzstrauben

aus der k.u.k. Hofküche

Dürfen in der Weihnachtszeit nicht fehlen!



Beschreibung der Zubereitung

Aus den Zutaten für die **Spritzstrauben** einen Brandteig bereiten, dazu Milch mit Butter und Salz erhitzen, dann das Mehl auf einmal einrühren und die Masse so lange am Feuer umrühren, bis sich die Masse vom Boden des Geschirrs löst.

Den Teig etwas auskühlen lassen, dann nach und nach die Eier einrühren, so lange rühren, bis der Teig glatt ist.

Teig portionsweise in eine Straubenspritze (oder in einen Spritzsack mit großer Sterntülle) füllen, ringförmige Strauben ins heiße Fett spritzen.

Die Strauben hellbraun auf beiden Seiten ausbacken, dabei die Pfanne immer wieder schütteln, damit das Fett auch die Oberseite der Strauben benetzt.

Vor dem Servieren die **Spritzstrauben** mit Staubzucker bestreuen.

Rezept: Kochen und Küche Februar 2012

Zutaten

300 ml	Milch
20 g	Butter
1 Prise	Salz
20 g	Zucker
180 g	Mehl
4	Eier
	Staubzucker zum Bestreuen