

Zucker-Strauben

30 Minuten/ leicht



Zutaten für etwa 15 Portionen

Für den Teig: 80 g Eiklar (von ca. 3 Eiern), 60 g Zucker, Prise Salz, 160 g glattes Mehl, 170 g Weißwein, Vanillezucker.

Außerdem: Zimtstaubzucker, 2-3 Liter Pflanzenfett (oder Butterschmalz).

Zum Anrichten: Schlagobers, Melisse, Staubzucker, Preiselbeeren.

Zubereitung

Eiklar mit Zucker und Salz zu cremiger Konsistenz aufschlagen.

Mehl, Vanillezucker und Wein zügig zu einem dickflüssigen Teig verrühren, dann den Schnee unterheben.

In einer Pfanne oder Topf das Fett auf 160-170 °C erhitzen. Den Teig in einen Dressierbeutel füllen, spiralförmig ins heiße Fett dressieren und beidseitig knusprig backen. Herausnehmen und über oder in einer Rehrückenform auskühlen lassen, damit die halbrunde Form erhalten bleibt. Mit Zimtzucker bestreuen.

Das Obers leicht zuckern und aufschlagen. Die Zuckerstrauben mit dem Obers, Preiselbeeren und Melisse anrichten. Für den Sauerrahmdip den Rahm mit Staubzucker und Zitronensaft verrühren.