

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



## Strauben mit Rotweinzwetschken

**Köchin: Ingrid Lederer**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Strauben

- 500 g Mehl (glatt)
- 1 TL Salz
- 42 g frische Germ (1 Würfel)
- 40 g Butter
- 60 g Kristallzucker
- Abrieb einer Limette
- 4 Eidotter
- ¼ l lauwarme Milch
- 2 EL Rum
- 1 l Pflanzenöl zum Ausbacken

Für die Rotweinzwetschken

- 1 kg Zwetschken
- 150 g Kristallzucker
- 1 Zimtstange
- 3 Gewürznelken
- 1 Sternanis
- 1 Vanilleschote
- 1 l Rotwein

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur

- Staubzucker

### Zubereitung

1. Für die Rotweinzwetschken die Zwetschken waschen, entkernen und vierteln. Dann den Kristallzucker in einen großen Topf geben, erhitzen und karamellisieren lassen. Wenn er geschmolzen und goldbraun ist, die Zwetschken dazugeben und kurz schwenken. Nun mit dem Rotwein ablöschen und die Gewürze (Zimtstange, Gewürznelken, Sternanis, Vanilleschote) hinzugeben und alles auf kleiner Flamme etwa 20 Minuten köcheln lassen und ab und zu umrühren. Danach die Zwetschken samt dem Rotwein in Gläser füllen und diese gut verschließen. Ungeöffnet halten sich die Zwetschken an einem dunklen Ort mehrere Monate.
2. Für die Strauben das Mehl und das Salz in einer Schüssel miteinander vermengen. Dann die frische Germ hineinbröseln, die Butter, den Kristallzucker, den Limettenabrieb, die Eidotter, die lauwarme Milch und den Rum hinzufügen und in der Küchenmaschine mit einem Knethaken einen geschmeidigen Teig daraus kneten. Den Teig anschließend an einem warmen Ort so lange rasten lassen, bis er etwa zur doppelten Größe aufgegangen ist.
3. Nun den Teig mit einem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa fingerdick ausrollen: Dann die Teigplatte mit einem Messer oder einem Teigrad in zehn Vierecke schneiden und in die Vierecke der Länge nach alle 1 cm einen Schnitt machen. Die Vierecke nun auch noch einmal kurz ein wenig aufgehen lassen.
4. In der Zwischenzeit einen Topf mit reichlich Pflanzenöl erhitzen. Wenn die Strauben etwas aufgegangen sind, diese zuerst mit der schönen Seite nach unten in dem heißen Öl ausbacken. Die Strauben, wenn sie Farbe genommen haben, wenden und danach herausnehmen, auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Zum Schluss die Struben mit den Rotweinzwetschken auf einem flachen Teller anrichten und mit Staubzucker bestreuen.