

Brandteigstrauben mit Himbeersauce

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für die Sauce:

250 g Himbeeren
30 g Staubzucker
1 EL Grand Manier

Zutaten für 15 Strauben:

190 ml Milch
30 g Butter
Salz
100 g Mehl, glatt
3 ST Hühnerei, M

Herstellung

Sauce:

Die Himbeeren waschen, pürieren, eventuell passieren und mit Staubzucker bzw. Grand Manier abschmecken.

Strauben:

1. Milch, Butter und Salz in einer Kasserolle zum Kochen bringen.
2. Mit einem Kochlöffel das Mehl einrühren und so lange rühren, bis sich der Teig von der Kasserolle löst.
3. Den Teig kurz überkühlen lassen.
4. Eier gut in die Masse einarbeiten.
5. Backfett in einer Kasserolle erhitzen.
6. Den Brandteig in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen.
7. Die Masse auf ein Butterpapier zu kleinen Kreisen aufspritzen.
8. Die rohen Strauben mittels Butterpapier in das heiße Backfett geben und mit stetiger Bewegung des Backfettes die Strauben herausbacken.
9. Strauben auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
10. Mit Staubzucker und Fruchtmarmelade anrichten.

