

Faschingspezialität mit 1.000 Namen: Straiben, Strieble, Sträubele, Strieble



Schöne und leckere Tradition - das Gebäck mit vielen Namen

Egal, wie sie an unterschiedlichen Orten genannt werden, es handelt sich dabei immer um ein knuspriges Feingebäck aus feinem Weizenmehl, Butter, Eiern und Salz. Der "Schmeck den Süden"-Wirt Georg Barta liebt traditionelle Spezialitäten und die dazugehörigen Geschichten. Außerdem ist er ein begeisterter Faschingsnarr und Mitglied bei den Weiler Hexen. Für die kommenden Faschingstage hat Georg ein wunderbares Rezept geliefert.

Hier die Rezeptur für Striebele:

Zutaten

Für 6 Personen:

- 400 g Mehl
- 400 ml Milch
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- Zitronenabrieb (von einer unbehandelten Zitrone)
- 125 g flüssige Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Zucker
- Wer möchte: 2 cl Schwarzwälder Kirschwasser oder Birnen Destillat
- Zum Ausbacken: ca. 1 kg Butterschmalz
- Zum Bestreuen: Zimt, Zucker oder Puderzucker

Zubereitung

Aus Mehl, Milch, Eiern, Salz, Zucker und Vanillezucker, Zitronenabrieb und flüssiger Butter einen geschmeidig, flüssigen Teig mixen. Wer möchte gibt noch 2 cl Destillat (z.B. Schwarzwälder Kirschwasser) hinzu.

In einem hohen Topf das Butterschmalz erhitzen (**Tipp:** die ideale Temperatur ist ca. 160°C, am besten mit einem Ofenthermometer messen)

Den Teig in einen Trichter füllen und dann kreis- und kreuzförmig in das heiße Fett fließen lassen.

Sobald die Unterseite schön braun ist, das Striebele umdrehen und fertig backen.

Nun das Striebele auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Mit Zimt und Zucker anrichten oder mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Sehr gut passen auch Erdbeermarmelade oder Preiselbeeren, der Fantasie sind aber natürlich keine Grenzen gesetzt.