

Mamas Mürbe Strauben:



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten:

180 g glattes Mehl
90 g weiche Butter
1 Ei
1 KL Sauerrahm
2 KL Most oder Weißwein
Salz
1 Packung Vanillezucker



Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, in Frischhaltefolie packen und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig 4 mm dick ausrollen und in 5x4 cm große Rechtecke schneiden. Diese Rechtecke noch 3-4 x einschneiden.

In Fett bei 160-170°C cirka 2-3 Minuten herausbacken.

Auf einem Küchentuch oder einer Küchenrolle abtropfen lassen und in Zimtzucker wälzen.



Gutes Gelingen

wünscht Ihnen

Johann Pabst

