



Badische Striebele

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Traditionell, köstlich - knusprig, nicht nur in der Faschingszeit

Zutaten

- Für 6 Striebele:
- 300 g Mehl, gesiebt
- 250 ml Milch
- 3 Eier
- 60 g flüssige Butter
- ¼ TL Natron
- 1 TL Zucker
- 1 Prise Salz
- Puderzucker, zum Bestäuben
- Pflanzenöl zum Frittieren

Zubereitungsart

Schritt1

Das Frittierfett auf 170 ° C erhitzen.

Schritt2

Das Mehl mit der Milch, Salz, Zucker und Eiern einen Pfannkuchenteig verrühren und die flüssige Butter unterheben.

Schritt3

Portionsweise in einen kleinen Küchentrichter füllen, dabei die Öffnung mit dem Kochlöffelstiel verschließen.

Schritt4

Den Teig dosiert, zuerst in einem Kreis, dann kreuz und quer, zum Schluss noch mal in einem

kleineren Kreis, in das heiße Öl fließen lassen.

Schritt5

Die Unterseite des Striebele ca. 2 min. goldgelb backen, drehen, weitere 2 min. zu Ende ausbacken.

Schritt6

Auf ein Küchentrepp ablaufen lassen, mit Puderzucker einstäuben und noch heiß genießen.

Rezeptart: Badisch **Tags:** unkompliziert

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)304
- Fett (g)12
- KH (g)38
- Eiweiss (g)10
- Ballast (g)2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/badische-striebele/>