



# 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 Küchekrepp 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/>