

# Straubn mit frischer Rosenhofmilch

## Zutaten

500g Mehl  
25g Hefe  
¼ l Rosenhofmilch  
40g Butter  
50g Puderzucker  
1 Ei  
2 Eidotter  
abgeriebene Schale von 1 Zitrone  
Öl, Salz  
Puderzucker zum bestreuen

Auch  
**LECKER** dazu:  
Aprikosen-  
marmelade



## So wird's gemacht:

- 1 Das Mehl in eine Rührschüssel geben und die Hefe daraufbröckeln. Die Hälfte der Milch erwärmen und über das Mehl gießen, rasch zu einem Teig verkneten. Übrige Zutaten hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 2 Teig zugedeckt, mit einem Tuch, an einem warmen Ort ca. 20 Minuten aufgehen lassen.
- 3 Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und 4mm dünn ausrollen. In 10 x 10 cm große Quadrate schneiden und die Quadrate ca. fünfmal nicht ganz bis zum Rand einschneiden. Leicht auseinander ziehen und jeweils eine Teigecke durch die Einschnitte ziehen, so dass kleine Bällchen entstehen.
- 4 Das Öl erhitzen und die Bällchen darin goldgelb ausbacken. Vorsichtig herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
- 5 Die Straubn mit Puderzucker bestreut heiß servieren.