

## *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*

