

Bacheschnitte (Fasnachtsgebaeck aus Appenzell)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Teig

200 g Mehl

1 pn ;Salz

500 ml Bier

2 Eigelb

1 tb Öl

2 Eiweiß

Das Mehl in einen Topf sieben und das Salz dazugeben. Mit dem Bier, den Eigelben und dem Öl zu einem glatten Teig verrühren.

Das sehr steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unter den Teig heben.

Je nach Geschmack können nun Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst oder Camembert(reicht für etwa 6) durch den Teig gezogen und im schwimmenden Fett goldgelb ausgebacken werden.

Abwandlung:

Anstelle von Bier kann man bei der Teigzubereitung auch Wein, Gemüsebrühe oder Milch verwenden.