

Backsteinkaese

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Aufbau

Teig

Fritieren

* VARIANTE I

250 g Mehl

3 tb Öl

2 Eigelb

1/4 l Bier, hell

1 pn ;Salz

2 Eiweiß, geschlagen

* VARIANTE II

250 g Mehl

1/8 l Milch

5 Eigelb

5 Eiweiß

1 pn Salz

Muskatnuss, gerieben

* ZUSÄTZLICH FÜR OBST

3 tb Zucker

* QUELLE

-Erhard Gorys

-Das neue Küchenlexikon

-erfasst von Petra Holzapfel

Backteig: knusprige Umhüllung von Fisch-, Geflügel-, Fleisch-, Gemüse- und Obststückchen. Variante I: Mehl, Öl, Eigelb, helles Bier und Salz geschmeidig rühren, eine Stunde ruhen lassen, danach geschlagene Eiweiß darunterziehen. Variante II: Mehl in Milch glattrühren, Eigelbe und zuletzt geschlagene Eiweiße zugeben, mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen. Backteig für Obst enthält noch Zucker.