

# Backerbsen

Die Zubereitung von Backerbsen ist mit diesem Rezept ganz einfach. Selbst gemacht schmeckt die beliebte Suppeneinlage köstlich.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

80 g	Mehl (griffig)
750 ml	Öl (zum Herausbacken)
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
2.5 EL	Milch
1 EL	Öl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	Muskat

## Zubereitung

1. Die hausgemachten **Backerbsen** gehören zu einer typischen Einlage für Suppen und haben ihren Ursprung in Vorarlberg, wobei diese früher in Schmalz gebacken wurden. Zuerst Eier, Milch, Öl und Mehl zu einem Teig verrühren, der tropffähig bleibt. Salz und Muskat nach Geschmack zufügen und einrühren.
2. Eine Fritteuse verwenden oder Öl in einen Topf geben und auf circa 160 Grad Celsius erhitzen.
3. Ein Reibeisen zur Hand nehmen und von der Rückseite aus die Teigtropfen in das heiße Fett streichen, wo diese goldbraun backen. Dieser Prozess nimmt circa 3 bis 4 Minuten in Anspruch.
4. Mit Sieblöffel oder Schaumkelle die goldbraunen Backerben aus dem heißen Fett herausheben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

## Tipp

Die klassische Kombination lässt sich aus den hausgemachten Backerbsen und einer klaren Suppe zusammenstellen.