Backteig zum Frittieren - Grundrezept

In wenigen Minuten fertig: Das Grundrezept für Backteig zum Frittieren kann für verschiedene Gerichte verwendet werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

140 g	Mehl
1 Stk.	Ei
140 ml	Milch (Bier oder Wein)
1 Prise	Salz
	Obst (Gemüse oder Kräuter nach Wahl)
750 ml	Öl (zum Herausbacken)

Zubereitung

1. Für das Grundrezept - **Backteig zum Frittieren** das Mehl mit der Milch und etwas Salz zu einem glatten Teig rühren. Mindestens 5 Minuten quellen lassen.

2. In der Zwischenzeit einen Topf mit reichlich Öl erhitzen. Das Ei in den aufgequollenen Teig rühren. Je nach Geschmack Gemüse, Obst oder Kräuter auf eine Gabel oder einen Spieß stecken und durch den Backteig ziehen. In das heiße Fett geben und goldbraun ausbacken.

3. Aus dem Öl herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.

Tipp

Im Grundrezept für Backteig zum Frittieren kann die Milch je nach Geschmack auch durch Bier oder Wein ersetzt werden.