

Frittierte Oreos

Die frittieren Oreos sind natürlich nichts für die schlanke Linie. Aber das Rezept schmeckt einfach grandios - und einmal, ist bekanntlich keinmal.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

Nach Belieben	Holzspieße
Nach Belieben	Öl (zum Frittieren)
Nach Belieben	Oreo Kekse (Double Creme)
1 Stk.	Ei
0.5 TL	Salz
100 g	Mehl
100 g	Speisestärke
1 Packung	Backpulver
120 ml	Wasser (eiskalt)

Zubereitung

1. Für die **frittierten Oreos** zuerst den Teig herstellen. Dazu das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver am besten in ein schmales, hohes Gefäß geben und miteinander vermengen.
2. Dann das Ei, mit dem Wasser und dem Salz verschlagen.
3. Nun die flüssigen Zutaten unter Rühren, nach und nach zu den trockenen Zutaten geben und so lange rühren, bis ein dickflüssiger und glatter Teig entstanden ist.

4. Den Teig anschließend abgedeckt ca. 30 Minuten, bei Zimmertemperatur zur Seite stellen.
5. Danach das Öl in einen hohen Topf geben (z.B. ein Milchtopf) und auf ca. 200°C erhitzen. Wer eine Fritteuse besitzt kann diese natürlich auch zur Hilfe nehmen.
6. Jetzt einen Oreo-Keks vorsichtig auf einen Holzspieß stecken.
7. Den Keks nun in den Teig tauchen bis dieser komplett bedeckt ist und danach etwas abtropfen lassen.
8. Als nächstes den Keks am Stiel in das heiße Fett tauchen (bitte passt auf das ihr euch dabei nicht verbrennt) und nur so lange frittieren, bis dieser goldgelb gebacken ist (nicht länger, da es sonst passieren kann, dass die Füllung des Kekses herausrinnt).
9. Den frittierten Keks hinterher auf einem Stück Küchenpapier ablegen, kurz etwas abkühlen lassen (eventuell den Stiel etwas kürzen) und dann am besten noch warm genießen. Der Teig reicht für ca. 12-15 Oreos.

Tipp

Die frittierten Oreos mit double Creme lassen sich etwas leichter auf den Holzspieß schieben als die Oreos mit der einfachen Creme-Füllung. Da durch die spitzen Holzspieße eine Verletzungsgefahr bei Kindern besteht, sollten bei dem Verzehr stets ein Erwachsener ein Auge darauf haben oder die Kekse direkt ohne Spieße servieren!