Frittierte Pfirsichspalten

Die frittierten Pfirsichspalten schmecken als fruchtiger Snack für zwischendurch oder auch als Dessert. Ein Rezept das auch Kinder gerne mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

0.5 l	Rapsöl
150 g	Mehl
2 TL	Backpulver (gestrichen)
0.5 TL	Salz
1 EL	Zucker
150 ml	Milch
1 Stk.	Ei
2 EL	Butter (geschmolzen)
4 Stk.	Pfirsiche
Nach Belieben	Mehl (zum Panieren)
Nach Belieben	Zucker
Nach Belieben	Zimt

Zubereitung

1. Für die **frittierten Pfirsichspalten** die Butter schmelzen und abkühlen lassen.

2. Dann in einer Schüssel das Mehl, das Backpulver, das Salz, und den Zucker miteinander verrühren.

3. Danach das Ei in der Milch verschlagen.

4. Jetzt die Ei-Milch nach und nach zu dem Mehl-Gemisch geben und miteinander verrühren.

5. Nun die geschmolzene Butter unterrühren.

6. Die Masse sollte hinterher eine dickflüssige, klümpchenfreie Konsistenz haben. Gegebenenfalls etwas Milch oder Mehl hinzufügen.

7. Als nächstes die Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und jeweils in acht Spalten schneiden.

8. Diese anschließend in Mehl wenden und leicht abklopfen, damit der Teig später besser an den Pfirsichspalten haftet.

9. Dann das Öl in einem Topf auf ca. 185°C erhitzen.

10. Parallel schon mal nach Belieben Zucker und Zimt mischen.

11. Jetzt die einzelnen Pfirsichspalten (am besten mit einer Gabel) in den Teig tauchen, etwas abtropfen lassen und langsam in das heiße Öl gleiten lassen.

12. Die Pfirsiche nun ringsherum goldbraun ausbacken.

13. Danach die Pfirsichspalten zum Abtropfen kurz auf ein Stück Küchenpapier legen.

14. Letztendlich die noch warmen Pfirsiche beliebig in dem Zucker-Zimt-Gemisch wälzen und servieren.

Tipp

Die frittierten Pfirsichspalten schmecken am besten mit einer cremigen Vanillesauce oder zu einer Kugel Vanilleeis.