

Zwiebelringe im Backteig

Das Rezept für die Zwiebelringe im Backteig ist eine wunderbare Beilage zu unzähligen Speisen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

2 Stk.	Zwiebel (große)
1 Stk.	Ei
125 ml	Milch
100 g	Mehl
1 Prise	Salz
	Mehl (zum Bestäuben)
	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Das [Ei](#) mit Milch, Salz und Mehl vermengen, und zu einem glatten Teig rühren.
2. Das Pflanzenöl in einer tiefen Pfanne oder Topf erhitzen. Jetzt die **Zwiebelringe** mit etwas Mehl bestäuben, mit einer Gabel durch den Backteig ziehen und im heißen Öl goldbraun backen.

Tipp