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