



Teige und Massen

Bierteig - Grundrezept

Rezeptnummer: 000.000.697

## **Zutaten:**

125 g Mehl

100ml Helles Bier

1 Eigelb

80 g Zucker; für Salziges Zucker weglassen

1 Spur Salz

1 Spur Muskat

5g Öl

1 Eiweiss

## **Zubereitung:**

Mehl, Bier, Eigelb, Zucker und Salz (Zucker weglassen falls fuer etwas Salziges) und Muskat zu einem dicken, fluessigen Teig verruehren. Oel reingeben. Eiweiss zu steifem Schnee schlagen und unterheben. Jetzt wenden Sie das, was Sie fritieren wollen, im Bierteig und geben es in auf 175 Grad erhitztes Fritierfett. Goldgelb braten lassen. Garzeit je nach Zutaten zwischen 10 und hoechstens 20





Teige und Massen

Bierteig - Grundrezept

Rezeptnummer: 000.000.697

**Minuten. Was fritieren ? Mit dem Bierteig kann man eine ganze Menge anfangen. Zuerst die susses Gruppe: Ananasscheiben, Birnenhaelften, Apfelscheiben, Pfirsichhaelften, Kirschen, Bananen. Die pikante Gruppe (Zucker aus dem Teig weglassen): Selleriescheiben, Blumenkohlroeschen, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, alles vorgekocht. Rohe Auberginenscheiben, Zwiebelscheiben, Leberwuerfel oder -scheiben, Fischfilets, Wuerstchen.**

<b>Backhitze:</b>	°C
<b>Backzeit:</b>	Minuten
<b>Anzahl der Portionen:</b>	100g (Nährwerte bezogen)
<b>Zubereitungszeit:</b>	10-15 Minuten
<b>Teigruhe:</b>	Keine Teigruhe nötig
<b>Kalorien pro Portion:</b>	246,41 kcal
<b>Fett pro Portion:</b>	3,48 g
<b>Point´s pro Portion</b>	4,5

\*Points bezieht sich auf das Weight Watcher Programm

