



Ausbackteig (Bierteig)

Ausbackteig ist für süsse oder salzige Speisen, frittiert oder in der Pfanne ausgebacken, geeignet. Je nach Verwendung kann er mit Weisswein, Bier, Süssmost oder einfach Wasser zubereitet werden. Er lässt auch mit einem Schuss einer Spirituose, z.B. Grappa, parfumieren oder mit Kräutern würzen.

Zutaten

75g	Mehl
1/4Tl	Salz
1	Eigelb
1	Eiweiss
8cl	Weisswein oder Bier
1Tl	Sonnenblumenöl
1	Prise Salz (fürs Eiweiss)

Zubereitung

Mehl in einer Schüssel mit Salz vermischen. In der Mitte eine Mulde formen.

Eigelb, Weisswein und Sonnenblumenöl mit dem Schwingbesen verquirlen. Langsam zum Mehl giessen und dabei mit dem Schwingbesen gut verrühren. Sobald die Masse homogen ist abgedeckt mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen. Der Teig sollte wie ein dicker Sirup vom Schwingbesen fließen. Allenfalls noch etwas Flüssigkeit unterrühren.

Kurz vor Verwendung des Teiges Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen bis es Spitzen bildet, am besten geht das mit dem Handrührgerät.

Eischnee mit einem Spachtel oder Löffel vorsichtig unter den Teig heben. Nur gerade solange mischen bis der Eischnee verteilt ist.

Ein Rezept:
Baccalà fritto





