

# Steba

Germany

## Fröttier- Rezepte

von

**TV-Koch Markus Haxter**

AS SEEN ON  
TV



# Apfel in Bierteig

Zutaten für 4 Personen :

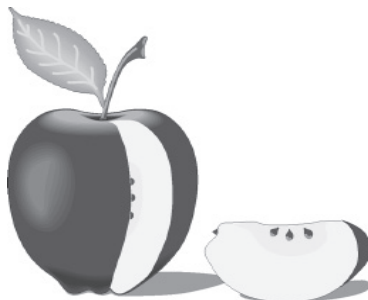
- 250g Mehl gesiebt
- 250 ml helles Bier
- 3 Eigelb
- 1 Prise Salz
- Vanillemark oder Vanillezucker
- 3 Eiweiß
- Zucker nach Geschmack
- 2 bis 3 Äpfel
- Öl zum Frittieren

Zubereitung :

Das gesiebte Mehl mit dem Bier mit einem Schneebesen verrühren, die Eigelbe, das Salz und die Vanille gut verrühren. Nun vorsichtig das geschlagene Eiweiß und etwas Zucker unterheben. Die Äpfel schälen mit einem Ausstecher das Kerngehäuse ausbohren und in 1 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden. Durch den Bierteig ziehen bei 160 bis 180 °C goldbraun ausbacken.

Tipp :

Auch Erdbeeren können in Bierteig ausgebacken werden.



# Aubergine Fritters

Zutaten für 4 Personen



- 2 große Auberginen
- Saft von 1 Limette
  - 2 Knoblauchzehen, feingehackt
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
  - 1 TL Schnittlauch, feingehackt
  - 1/2 rote Chilischote, entkernt und feingehackt
- 90 g Vollkornmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 große Kartoffel, gekocht und zerdrückt
  - 2 EL Kokosmilch
  - Öl zum Frittieren

Zubereitung :

Die Auberginen in Wasser kochen, bis sie weich sind. Abgekühlte Auberginen halbieren und das Fruchtfleisch herauslösen. Mit einer Gabel zerdrücken oder im Mixer pürieren. Mit dem Limettensaft begießen.

Knoblauch, Zwiebel, Schnittlauch und Chili zufügen. Mehl und Backpulver darüber sieben und zusammen mit gestampften Kartoffeln (Püree oder Mus) und Kokosmilch unterrühren, so dass eine recht feste Masse entsteht.

Öl erhitzen. Mit einem Teelöffel kleine Klößchen abstechen und im heißen Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

# Bara Bread / Bara-Fladen / Indische Brotfladen

Für 12 Fladen

- 125 g Erbsenmehl
- 125 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 60 g Butter
- 1 Msp. Kreuzkümmel, gemahlen
- 1/2 TL Kurkumapulver
- 1/2 TL Salz
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1 scharfe Chilichote, entkernt und feingehackt
- 60 ml warmes Wasser (bei Bedarf mehr)
- Öl zum Frittieren

Zubereitung :

Erbsenmehl, Mehl, Backpulver, Butter, Kümmel, Kurkuma, Salz, Knoblauch und Chili in einer großen Schüssel mischen. Unter ständigem Rühren langsam so viel Wasser hinzufügen, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen. Öl erhitzen auf ca. 160-180°C (mittlere Temperatur). Teig mit leicht bemehlten Händen in 12 Portionen teilen und diese mit den Händen zu Fladen flachdrücken. Nacheinander im Öl etwa 1 Minute von jeder Seite leicht bräunen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

# Berliner

Zutaten für 4 Personen :

- 42 g Hefe ( ein Würfel )
- 500g Mehl gesiebt
- 170 ml Milch
- 2 ganze Eier
- 2 Eigelb
- 50 g Butter
- 1 bis 2 TL Zucker
- 1 Prise Salz , Zitronenabrieb ,
- Rum Aroma
- Öl zum Frittieren

Zubereitung :

100 ml Milch auf 50 °C erwärmen und die Hefe hinein bröckeln, verrühren und mit der Hälfte des Mehls zu einem Vorteig kneten. 10 bis 15 Minuten gehen lassen.

Nun die Eier und das Eigelb mit dem Zucker aufschlagen.

Aus dem Vorteig, der restlichen Milch und dem Mehl sowie der Ei-Zucker Mischung einen Teig herstellen. Butter, Zitrone und das Salz unterarbeiten und den Teig solange kneten bis er geschmeidig ist. Bei Zimmer-Temperatur zugedeckt 15 bis 20 Minuten aufgehen lassen. Nun mit der Hand ca. 30g-schwere Kugeln formen und nochmals abgedeckt gehen lassen bis zum Erreichen des doppelten Volumens.

Bei 180 °C von beiden Seiten goldbraun ausbacken .

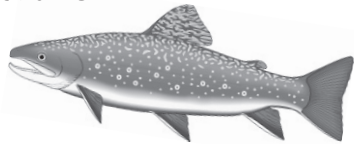
Tipp :

Mit Zimt und Zucker oder Puderzucker bestreuen. Berliner können mit einem Dressierbeutel und einer spitzen Tülle mit Marmelade gefüllt werden.

# Camembert- Lachs- Krokette

Ergibt 16 Stück

- 1 kg Kartoffeln, geschält und in kleine Stücke geschnitten
- 450 g geräucherter Lachs in feine Stücke geschnitten
- 1 EL frische Petersilie, gehackt
- 2 TL abgeriebene Zitronenschale
- 4 EL Zitronensaft
- 1-2 EL Essig
- 1 Ei leicht verquirlt
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 60 g Camembert, in 16 Würfel geschnitten
- 1/2 Tasse Mehl
- gemahlener Pfeffer zusätzlich
- 2 Eier zusätzlich, leicht verquirlt
- 1 1/2 Tassen frische Weißbrotkrümel
- Öl zum Frittieren



Zubereitung :

Kartoffeln gar kochen, abtropfen lassen und zerdrücken. In eine große Schüssel geben. Zwiebeln, Lachs, Petersilie, Zitronenschalen und -saft, Essig, Ei und Pfeffer hinzufügen und verrühren. Mischung in 16 gleichgroße Portionen teilen. Je Portion zu einer ca. 7 cm langen Rolle formen; in die Mitte 1 Stück Käse einarbeiten. Mehl und Pfeffer auf Backpapier mischen und die Krokette darin wälzen. Überschüssiges Mehl abschütteln. Die Krokette danach in verquirltes Ei tauchen und in die Brotkrümel drücken; Überschüssiges wiederum abschütteln. Zugedeckt im Kühlschrank 3 Stunden ruhen lassen. Öl erhitzen. Krokette portionsweise vorsichtig ins heiße Öl geben und bei mittlere Hitze (140-160°C) 5 Minuten frittieren, vorsichtig herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Anschließend warm als Vorspeise, als Beilage oder Hauptgericht mit Gemüse oder Salat servieren.

# Cordon bleu (spezial)

Zutaten für 4 Personen

- 8 Stück dünne Kalbsschnitzel
- Salz, Pfeffer
- 1 Scheibe Emmentaler (1 Stück ca 1cm dick)
- 8 Scheiben Schinken
- 2 Eier verquirlt
- Paniermehl
- Öl zum Frittieren

Zubereitung :

Kalbsschnitzel würzen, Emmentaler in 8 Streifen schneiden und mit Schinken umwickeln; dann in die Mitte des Schnitzels legen. Schnitzel zusammenklappen und mit einem Zahnstocher fixieren. Zuerst in Ei und dann in Paniermehl wenden, gut andrücken und im heißen Öl bei 180 °C goldbraun frittieren. Zahnstocher vor dem Servieren entfernen.

# Corn Fritters / Maisfinger

Für 4- 6 Personen :

- 1 Dose Mais (285 g Einwaage, abgetropft)
  - 1 Knoblauchzehe, feingehackt
  - 1 Zwiebel, feingehackt
- 1/2 TL Chili, entkernt und feingehackt, oder Cayennepfeffer
  - 1/2 rote Paprika, feingehackt
- 300 g Mehl
  - 1 TL Backpulver
  - 1 TL glatte Petersilie, feingehackt
  - Salz und Pfeffer
- 1 Ei verquirlt
- 250 ml Milch
  - Öl zum Frittieren

Zubereitung :

Mais, Knoblauch, Zwiebel, Chili und Paprika in der Küchenmaschine mischen. In eine Schüssel geben, Mehl, Backpulver und Petersilie einarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Langsam Ei und Milch hinzufügen, bis die Masse geschmeidig ist. Öl erhitzen und den Teig löffelweise in das heiße Öl gleiten lassen. Mehrmals wenden, bis die Maisfinger goldbraun ausgebacken sind. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Noch heiß servieren.



# Dörrobst Wan - Tan

Zutaten für 4 Personen :

50 g Datteln  
50g Aprikosen  
50 g Pflaumen  
50 g gehackte Walnüsse  
2 Eiweiß  
Öl zum Frittieren

Zubereitung :

Das Dörrobst mit einem scharfen Messer in kleine Würfel schneiden oder hacken und mit den Nüssen mischen.

Die Wan - Tan Blätter ( Asien - Shop ) ausbreiten ; evtl . nach Belieben zurecht schneiden oder halbieren. Die Ränder mit Eiklar bestreichen.

Die Dörrobstmasse mit einem Teelöffel auf die Wan - Tan Blätter geben und die Enden zusammenschlagen oder zu kleinen Säckchen formen.

Bei 160 bis 180 °C goldbraun ausbacken.



Tipp :  
Mit Vanille Sauce servieren.

# Frittierter Schafskäse mit Olivenpüree

Zutaten für 4 Personen :

- 125 g Mehl
- 3 EL Olivenöl
- 1 Ei
- 150 ml Helles Bier (ersatzweise Magermilch)
- 1 Prise Salz
- 2 EL getrockneter Oregano
- 200 g schwarze Oliven
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine rote Peperoni
- je 1 Msp. getrockneter Thymian, Rosmarin und Oregano
- 4 Scheiben Feta (etwa fingerdick, je etwa 150 g)
- 2 EL Mehl
- Öl zum Frittieren



Zubereitung :

Für den Ausbackteig das Mehl, 1 EL Öl, das Ei, Bier, Salz und den Oregano vermischen und etwa 15 Minuten quellen lassen.

Die Oliven entkernen, mit dem Knoblauch und dem restlichen Öl im Mixer pürieren.

Die Peperoni waschen, halbieren und entkernen. Die Hälften fein hacken und je nach gewünschter Schärfe ganz oder nur teilweise unter das Olivenpüree mischen. Mit Thymian, Rosmarin und Oregano würzen.

Das Frittierfett auf 160 bis 180 °C erhitzen. Die Fetascheiben in Mehl wenden, dann in den Teig tauchen und in dem Fett goldbraun ausbacken.



Tipp :

Wenn vorhanden, frische Kräuter verwenden  
Gebackenen Feta mit Tomatenscheiben und Olivenpüree servieren

# Gebackene Tintenfischringe

Für 4 Personen

- 500 g kleine, gesäuberte Calamarestrichter  
(auch als TK erhältlich)
- 2 EL Maismehl (Stärke)
- 2 Eier leicht verquirlt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2 TL abgeriebene Zitronenschale
- 1 Tasse Semmelbrösel
- Öl zum Frittieren

Zubereitung :

Calamares in dünne Ringe schneiden. Maismehl auf einen Teller geben. Eier, Knoblauch und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Semmelbrösel auf einen dritten Teller geben.

Calamaresringe in Maismehl wälzen, in Ei tauchen und in Semmelbröseln wenden. Überschüssiges Mehl oder Brösel abschütteln. Öl erhitzen. Calamares vorsichtig portionweise ins Öl geben und bei mittlerer Hitze (160°C) etwa 1 Minute bräunen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen; warm halten.

Restliche Calamares ebenso zubereiten.

# Gefüllte Reiskroketten

Zutaten für 4 Personen :

- 2 EL Öl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 300 g Rundkornreis
- 50 ml Wasser
- 1/2 Bund Salbei, gehackt
- Salz, Pfeffer
  
- 2-3 Eier, verquirlt
- 5 EL Sbrinz (Schweizer Hartkäse) oder Parmesan, gerieben
- 1 EL Mehl

Füllung:

- 20 g Butter
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 100 g frische oder 30 g getrocknete Steinpilze  
(1 Stunde eingeweicht)
- 1/2 Bund Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer
  
- 100 g Schweizer Tilsiter, in kleine Würfel schneiden
- Paniermehl
- Öl zum Frittieren

Zubereitung :

Zwiebeln in Öl glasig braten, Reis zufügen, kurz mit dünsten und mit Wasser ablöschen. Salbei zufügen, würzen und den Reis in 15-20 Minuten (al dente) kochen; die Flüssigkeit sollte vollkommen aufgesogen sein. In einer Schüssel anrichten, etwas abkühlen lassen. Eier, Sbrinz/Parmesan und Mehl darunterziehen und ganz auskühlen lassen.

Für die Pilzfüllung:

Zwiebel in der Butter glasig braten, die gut abgetropften Pilze und Petersilie begeben, würzen, 4 Minuten dünsten und abkühlen lassen. Vom Reis mit einem Eßlöffel Häufchen auf die Arbeitsfläche setzen, eine Vertiefung eindrücken und mit Pilzmasse und Tilsiterwürfel füllen. Mit Reis verschließen und jedes Häufchen mit kalt abgespülten Händen zu einer ca. 6 cm langen Krokette formen .

Im Paniermehl wenden. In der heißen Fritteuse goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

# Pakorras / Indische Gemüseplätzchen

Zutaten für 4 Personen :

Teig :

4 EL Kichererbsenmehl  
2 TL Öl  
1 TL Backpulver  
1/2 TL Salz  
75 ml Wasser

Folgende Gemüsesorten können verwendet werden :

Auberginen in sehr dünnen Scheiben  
Zwiebeln in 2-3 mm dünnen Ringen  
Kartoffeln in sehr dünnen Scheiben  
Blumenkohl in 1,5 cm große Röschen zerteilt  
Chilischoten im Ganzen  
Kürbis in dünnen Scheiben  
Grüne Paprikaschoten in dünnen Streifen

Öl zum Frittieren

Zubereitung :

Alle Teigzutaten mischen und glattrühren.

Gemüse einzeln in den Teig tauchen und schwimmend in heißem Öl bei 180 °C goldbraun und knusprig frittieren.

Abgetropft mit Minze- oder Koriander-Chutney servieren

# Potato Wedges-Potato Skins

(Kartoffelecken mit Schale)

Zutaten für 4 Personen :

Ca. 1 kg mittelgroße oder kleine neue Kartoffeln  
Salz, Paprika und Cayennepfeffer nach Geschmack.

Zubereitung :

Kartoffeln unter fließendem Wasser waschen, evtl mit einer Gemüse-Bürste reinigen.

Kartoffeln abtropfen lassen, mit einem scharfen Messer längs halbieren und nach Belieben vierteln oder achteln.

In heißem Fett bei 160 bis 180 °C frittieren.

Frittiergut gut abtropfen lassen oder auf Küchenkrepp geben und nach Geschmack mit den Gewürzen abschmecken.



Tipp :

Dazu serviert man Saure Sahne (oder Schmandt), abgeschmeckt mit Salz, Zucker und Zitronensaft. Kartoffeln können zu jedem Gericht als Beilage serviert werden.

Bei größeren Mengen können diese köstlichen Kartoffeln auch in heißem Fett, jedoch bei niedrigerer Temperatur (120 bis 130 °C ) blanchiert/vorfrittiert werden und dann bei Bedarf zu einem späteren Zeitpunkt fertig ausgebacken werden.

# Samosas

(Indische Teigtaschen)

Zutaten für 4 Personen

Füllung :

- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1/2 TL ganze Kreuzkümmelsamen
- 500 g rohe Kartoffeln, in 1 cm große Würfel schneiden
- 1 grüne Chilischote, feingehackt
- 1 Prise Kurkuma
- 1/2 TL Salz
- 100 g Erbsen
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen, geröstet

Teig :

- 250 g Mehl
- 1 TL Salz
- 3 EL ÖL
- ca. 90 ml heißes Wasser

Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Füllung :

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kümmelsamen dazugeben. Einige Sekunden bei mittlerer Hitze rösten lassen.  
Kartoffeln und Chilischoten dazugeben und 2-3 Min. braten.  
Kurkuma und Salz hineingeben und unter gelegentlichem Umrühren 5 Min. weiter braten.  
Erbsen und gemahlene Kümmel dazugeben und verrühren.  
Zudecken, Hitze reduzieren und weitere 10 Min. garen bis die Kartoffeln weich sind. Abkühlen lassen.



Teig :

Mehl und Salz zusammen durchsieben. Mit Öl vermengen. Soviel Wasser dazugeben, dass ein fester Teig entsteht. 10 Min. durchkneten, bis er glatt ist.

Teig in 12 Bällchen aufteilen. Jedes zu einem Kreis von etwa 10 cm Durchmesser ausrollen. Halbieren. Einen Halbkreis etwas flach drücken und einen Kegel (Tütchen) daraus formen. Die Ränder mit etwas Eiklar oder Wasser verschließen. 1 1/2 TL Füllung hineingeben, Kegelöffnung zusammendrücken und nochmals mit Eiklar oder Wasser verschließen.

Samosas bei 160 °C goldbraun und knusprig frittieren. Abtropfen lassen. Dazu ein Chutney servieren.

# Schmalzgebäck / Hushpuppies

Ergibt 24- 36 Stück

- 1 Tasse feines Maismehl
- 1/2 Tasse Mehl
- 2 EL Maisstärke
- 1 EL Backpulver
- 1/2 TL Zwiebelsalz
- 1/2 TL Chilipulver
- 1 TL Cajun- Gewürz (siehe unten!)
- 1 Knoblauchzehe, feingehackt
- 2 EL Zwiebeln, gerieben
- 2 Eier, leicht verquirlt
- 1/2 Tasse Milch
- 1 EL Schmalz
- Öl zum Frittieren

Zubereitung :

In einer Schüssel Maismehl, Mehl, Maisstärke, Backpulver, Zwiebelsalz, Chilipulver und Cajun-Gewürz mischen. Knoblauch, Zwiebeln und Eier zugeben. Milch und Schmalz bei schwacher Hitze aufkochen. Über die trockenen Zutaten geben, gut verrühren.

Öl erhitzen. Mischung eßlöffelweise vorsichtig ins Öl geben.

Goldgelb frittieren. Mehrmals wenden.

Mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Warm servieren.

Cajun-Gewürz:

- 1 EL Knoblauchpulver, 1 EL Zwiebelpulver, 2 TL weißer Pfeffer,
  - 2 TL grob gemahlener schwarzer Pfeffer, 1 1/2 TL Cayennepfeffer,
  - 2 TL getrockneter Thymian, 1/2 TL getrockneter Oregano.
- Gut mischen, luftdicht aufbewahren.

# Schweine - Hack - Chilibällchen

Zutaten für 4 Personen

- 450 g mageres Schweinehack
- 3 Stück Zitronengras,  
(Außenblätter entfernen, Stengel fein gehackt)
- 1/2 EL rote Chilipaste (Sambal-Olek)
- Schale von 1 gut gewaschenen Limone
- 3 Tomaten, geschält, entkernt und fein gehackt
- 1 TL Kurkuma
- 2 TL Galgant oder frischer Ingwer, geschält und fein gehackt .
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 1/2 TL Salz

Öl zum Frittieren

Zubereitung :

Schweinehack, Zitronengras, rote Chilipaste und Limonenschale in eine Schüssel geben.

Tomaten, Kurkuma, Galgant oder Ingwer, Knoblauch und Salz unterrühren, alles gut mischen.

Mit leicht befeuchteten Händen ungefähr aprikosengroße Bällchen aus der Schweinehackmischung formen. Mindestens 30 Min. zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Öl auf 180 ° C erhitzen und Bällchen portionsweise 5-6 Min. goldbraun frittieren.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen.



# Zucchini in Mandel-Tempura

Zutaten für 4 Personen :

400 g gelbe oder grüne Zucchini, Meersalz

Teig :

1 Ei  
350-400 ml kaltes Wasser  
80 g Reismehl  
100 g Weizenmehl (Type 405)  
50 g gemahlene Mandeln  
20- 30 g gehobelte Mandeln  
gemahlener Koriander, Meersalz  
Öl zu Frittieren



Zubereitung :

Zucchini waschen und die Enden abschneiden, in 5 mm dicke, gleichmäßige Scheiben schneiden. Tempurateig anrühren, dafür zuerst Wasser, Gewürze und das Ei aufschlagen und das gesiebte Mehl nach und nach zufügen. Im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen. Vor dem Frittieren die Mandeln unterheben. Die Zucchini müssen trocken sein oder in Weizenmehl mehliert werden. Sie werden mit einem Holzspieß in den Teig getaucht und danach im heißen Fett frittiert.

Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.



Tipp:

Broccoli, Blumenkohl, Champignons sowie Hähnchenstreifen, Garnelen oder Fischfiletstreifen eignen sich zum Frittieren in Mandeltempura.

Tempurateig- Mischung gibt es auch im Asien- Shop

# Frittierte Okraschoten

Für den Teig:

- 150g Buchweizenmehl
- 50g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 2 TL Curry
- 1 TL Kurkuma
- 15g frische geriebene Ingwerwurzel
- 300 ml Wasser
- 1 Eigelb

Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Für den Ausbackteig beide Mehlsorten mit den Gewürzen vermischen. Wasser und Eigelb zufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Beiseite stellen und zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Die Okraschoten waschen, Stielansatz wie einen Bleistift zuschneiden, ohne dabei die Frucht zu verletzen. In kochendem Salzwasser 2 bis 3 Minuten blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Das Öl auf 180°C erhitzen

Die Okraschoten mit der Gabel in den Ausbackteig tauchen, herausheben und überschüssigen Teig abtropfen lassen. Die Schoten im heißen Öl in 2 bis 3 Minuten goldbraun frittieren, mit der Schaumkelle aus dem Fett heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.



Tipp:

Mit Joghurtsauce servieren.

# Vanille-Eis frittiert

Zutaten für 4 Personen:

4 Kugeln Vanille-Eis  
300 g Marzipan Rohmasse

Rezept Ausbackteig:

250 ml helles Bier  
250 g Mehl  
3 Eigelb  
3 Eiklar  
15 g Puderzucker  
Aromen wie Vanille Zucker nach Geschmack (1/2 Tl.)  
Geriebene Zitronenschale  
Öl zum frittieren

Zubereitung:

Vanille-Eis mit einem nicht zu großen Eis-Portionierer ausstechen. Die 4 Kugeln Vanille-Eis auf einen vorgekühlten, mit Puderzucker bestreuten Teller geben und sofort wieder einfrieren, damit die Kugeln auch zum weiteren verarbeiten hart sind.

Den Ausbackteig wie folgt zubereiten:

250 ml Bier mit dem gesiebten Mehl mit einem Schneebesen glattrühren. Die drei Eigelbe unterrühren, Die Eiklar mit dem Puderzucker steifschlagen. Nun die Aromen nach Geschmack unterrühren. Das Marzipan in vier gleich große Stücke teilen und auf einer, mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche mit einem Teigholz ausrollen. Eine Kugel Eis in die Mitte setzen und dann mit den Händen das Marzipan schnell einschlagen. Auch diese wiederum sofort auf den Teller setzen und wieder einfrieren bis die restlichen Kugeln geformt sind.

Nun die Friteuse auf 170 °C - 180 °C vorheizen und mit Hilfe von

zwei Gabeln die Kugeln in den Bierteig tauchen, so können je zwei zur gleichen Zeit frittiert werden. Die Kugeln sind dann gut wenn der Teig hellbraun und knusprig ist.



Tipp:

In den Bierteig können noch zusätzlich geriebene Nüsse, gebrochene Cornflakes oder Cocoraspeln gegeben werden. Servieren Sie flambierte Äpfel, Kirschen oder Pflaumen dazu. Sie werden mit Zucker aufgekocht und mit etwas Alkohol wie Calvados. Kirsch- oder Pflaumenbrand flambiert. Zum Schluß lässt man in der Sauce noch einige Butterwürfel zerschmelzen, um sie zu binden.