

Früchte im Bier-Teig

Für 2 Portionen

250 ml Bier	125 g Mehl	2 Eigelb
1 TL Backpulver	Banane, Apfel	Birne oder Erdbeeren
Pflanzenöl	Puderzucker	

Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Bier vermengen. Das Backpulver hinzufügen und gegebenenfalls noch etwas Bier hinzufügen, um einen cremigen Teig zu erhalten. Die Eier aufschlagen, im Ganzen mit in den Teig geben und alles gut vermengen. Die Banane schälen und gemeinsam mit den weiteren Früchten in mundgerechte Stücke schneiden. Diese anschließend (nach Belieben) in Mehl wenden, damit der Teig besser an den Früchten kleben bleibt. Die Fruchtstücke in den Teig geben und alles vorsichtig aber gründlich vermengen. Einen Topf zur Hälfte mit Öl füllen und dieses stark erhitzen. Die Früchte im Teigmantel nun aus der Schüssel nehmen und in das heiße Öl geben. Sobald diese kross und goldbraun sind, die Fruchtstücke mit einem Schaumlöffel aus dem Öl nehmen und auf ein Stück Küchenrolle legen, damit das überschüssige Fett abtropfen kann. Schließlich die Früchte im Teigmantel auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Steffen Henssler am 23. 04. 2012