

Ausbackteig für z.B. gebackene Holunderblüten



Dessert, Teige & Massen

Vorbereitungszeit: 10 Min. **Kochzeit:** 0 Min. **Gesamtzeit:** 10 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** ca. 20 Portionen **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

250g Mehl
1/8 l Weißwein
1/8 l Milch
4 Eier
1 Msp. Salz
40g Butter
Abrieb von 2 unbehandelten Zitronen

BESCHREIBUNG

Ein multifunktional einsetzbarer Weinbackteig für viele Möglichkeiten

ZUBEREITUNG

Das gesiebte Mehl mit Eiern unter Zugabe von Milch, Wein, Salz und Zitronenabrieb zu einem glatten, sämigen Teig rühren.

Die Flüssige, warme, Butter unterrühren und die Schüssel bzw. den Teig abgedeckt einige Zeit ruhen lassen. (Ca. 30-45 Minuten sind ausreichend)

Z.B. Holunderblütendolden gut ausschütteln, unter kaltem Wasser abspülen und durchschwenken und auf ein saugfähiges Tuch zum Trocknen geben. Dolden ganz in den Teig tauchen, herausziehen, am Schüsselrand etwas abstreifen und in 180 °C heißem Fett in 2 Minuten goldbraun ausbacken.

Vor dem Servieren mit Puderzucker abstäuben und z.B. mit Johannisbeeren und Vanillesahne anrichten.