



Bierteig

★★★★★

Teige & Massen

Vorbereitungszeit: 15 Min. **Gesamtzeit:** 15 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

Portionen: ca. 500g Teig **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

250g Mehl

1 Prise Salz

30g Zucker

¼ l Bier (oder ½ l Bier und ½ l Wasser)

1-2 Eigelb

2 Eischnee

evtl. 1 TL Öl

werden. Etwaige Früchte, die mit dem Bierteig frittiert werden sollen, müssen vorher mehliert werden.

BESCHREIBUNG

Diese Rezeptur funktioniert auch mit Wein - als sogenannter Weinteig!

ZUBEREITUNG

Das Mehl mit Salz sieben, das Bier zugig zugießen und verrühren. Eventuell etwas Öl zugeben und die Eigelbe untermischen. Das Eiklar mit Zucker zu Schnee schlagen. Kurz vor der Verwendung des Teiges locker unter den Teig heben. Bierteig muss stets kurzfristig verarbeitet