



Backerbsen, aber hausgemacht

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Die beliebte, vielseitige Suppeneinlage für klare Suppen.

Zutaten

- 1/8 l Wasser
- 40 g Butter
- 100 g gesiebttes Mehl
- 3 ganze Eier
- 1 Prise Salz, etwas Pfeffer und geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Der Brandteig:

Schritt2

Das Wasser mit den Gewürzen zum kochen bringen. Das Mehl dazu geben und mit einem Kochlöffel, glatt, zu einem Kloß verrühren, bis er sich vom Boden löst. Einen weiteren Stich Butter dazu geben, etwas anrösten, denn es handelt sich um einen "Brandteig", abkühlen lassen. (Sehr wichtig)

Schritt3

Nunmehr die Eier einzeln unterarbeiten und die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben.

Schritt4

Auf eine gefettete Alufolie, kleine, erbsengroße Häufchen spritzen.

Schritt5

In 180° C heißem Fett, schwimmend, goldgelb heraus backen.

Schritt6

Mit einer Schaumkelle heraus fangen und auf Küchenkrepp ablaufen lassen

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Noch heiß und kross, kurz vor dem Servieren auf die heiße Suppe geben.

Rezeptart: Klare Suppen, Suppeneinlagen **Tags:** hausgemacht, Suppe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/backerbsen-aber-hausgemacht/>