Gebackene Erdbeeren

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 7-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '7-8', 'yield' : '' });

Jahreszeitliches Finger – Food – Schmankerl

Zutaten

- 750 g frische, gewaschene, geputzte Erdbeeren
- 500 ml - 600 ml Sonnenblumenöl zum Ausbacken
- Für den Ausbackteig:
- 9 El Mehl, gesiebt, mit 1 Tl Backpulver und 1 Prise Salz und etwas frisch geriebener Muskatnuss gemischt
- 3 ganze Eier
- 225 ml flüssige Sahne
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Die gewaschenen Erdbeeren auf Küchenkrepp gut ablaufen lassen.

Schritt2

Alle Teigzutaten miteinander verrühren, die Erdbeeren einzeln auf einen Holzspieß stechen, durch den Teig ziehen, völlig ummanteln.

Schritt3

Nach und nach, portionsweise, in 170 ° C heißem Pflanzenöl, 1 - 2 min. goldgelb frittieren; auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt4

Noch heiß und knusprig, mit Puderzucker bestäubt servieren.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** erdbeeren

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-erdbeeren/