

## Salbeiblätter im Bierteig

Feine, leichte Salbeiblätter im Bierteig frittiert. Das einfache Apéro- und Fingerfood-Rezept, dass gut zu jeder Party oder ins Büro passt.

🕒 25 Minuten 🍷 Apérogebäck Rezepte

### ☰ Zutaten für 10 Portionen

5/16	ml	Bier
5	Stk	Eier
10	EL	Öl (für den Teig)
2 1/2	Tasse	Öl zum Frittieren
75	Stk	Salbeiblätter mit Stiel
2 1/2	Prise	Salz
350	g	Weizenmehl



WERBUNG

### 🍷 Zubereitung

- 1 Die frischen Eier trennen, das Mehl mit dem Öl, Eigelben und dem Salz verrühren. Das Bier langsam dazugießen und den Teig glatt rühren.
- 2 Das Ganze dann für ca. 30 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Danach die Eiweisse unter die Masse heben und gut verrühren.
- 3 Die Salbeiblätter waschen, trocken tupfen und vorsichtig in die Biermasse tauchen.
- 4 Anschliessend das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Salbeiblätter mithilfe eines Löffels vorsichtig im schwimmenden Öl frittieren.