

Glutschigs u Chüschtig

Blumenkohlküchlein

Zutaten:

250 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
2 dl Bier
2 dl Wasser oder Milch
50 g flüssige Butter
2 Eigelb
2 Eiweiss
1 Blumenkohl

1. Mehl mit Salz, Bier, Wasser/Milch, flüssiger Butter und Eigelb mischen. Dabei das Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren. Bei Zimmertemperatur 2 Stunden ruhen lassen.
2. Das Eiweiss zu Schnee schlagen. Kurz vor dem Frittieren unter die oben zubereitete Masse ziehen.
3. Blumenkohl rüsten und einzelne Röschen abtrennen. Diese in Salzwasser 10 Min. kochen lassen. Danach mit einer Schöpfkelle herausholen und mit kaltem Wasser abschrecken.
4. Gekochte Röschen durch den Ausbackteig ziehen und portionsweise in der Friteuse goldgelb backen (180° C). Gut abtropfen und sofort servieren.

En Guete!