

Bierteig



Rezept und Foto von Carmen Müller

Zutaten:

140 ml Bier
125 g Mehl
2 Eier
Salz
50 g Butter

Zubereitung:

Bier und Mehl mit Salz in die Schüssel geben mit K-Haken Stufe 1 verrühren.

Wenn es zu einem dicken Teig vermengt ist, zwei Eigelbe unterrühren. Den Teig ca. 15 – 20 Min. quellen lassen. Die Schüssel wechseln und mit dem Ballonbesen aus dem Eiklar Eiweiß anfertigen. Butter im Topf oder Mikrowelle schmelzen.

Nach der vorgegeben Zeit die flüssige Butter zum Teig geben und auf Stufe 1-2 (K-Haken oder Ballonbesen) vermengen. Schüssel ausspannen und Eischnee mit Teigspatel per Hand unterheben. Wer ein Unterhebelement hat, kann dies natürlich verwenden. (Das fehlt mir noch.) Sollte der Teig zu dickflüssig sein, noch etwas Bier zugeben, bevor der Eischnee untergehoben wird.

Der Bierteig ist nun einsatzbereit. Er kann für Fisch, Gemüse etc.... genutzt werden.

Die Speisen bitte dennoch würzen. Wir haben unseren Fisch (frischer Kabeljau) genossen. Dazu gab es Currymayonaise ohne Ei und Aioli. Mayonaise ohne Ei ist bei den CookingChef-Freun.de n unter [Safran Knoblauch Mayonese](#) zu finden. Einfach Safran und Knoblauch gegen 2 EL Honig und 1-1/2 TL Curry austauschen.

Der Fisch war auf 170 Grad für ca. 6-7 Min. In der Friteuse. Hängt natürlich vom Fisch und der Dicke ab.

Gutes Gelingen!