

Wildkräuter im Backteig

ZUTATEN

(für 2 Personen)

250 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Ei
800ml sehr kaltes
Wasser
1 Prise Salz
Taubnesseln- und
Brennnesselspitzen

ZUBEREITUNG

Ei, Wasser und Salz gut verrühren, dann erst das Mehl. Es dürfen ruhig kleine Klümpchen drin bleiben.

Eine Pfanne mit mindestens 1cm Öl befüllen und vorsichtig erhitzen. Immer mal wieder testen, wie es um die Temperatur steht: Dazu einfach einen Zahnstocher ins Fett halten. Sobald Bläschen aufsteigen, passt die Temperatur.

Jetzt dürfen Brennnessel und Co ihr Bad nehmen. Sobald sie fertig sind, - das dauert höchstens eine Minute - herausnehmen, abtropfen lassen, kurz abtupfen und genießen.

Quelle: Bernhard Senkmüller, gelernter Koch und Genussbotschafter von Niederbayern

