

Ausbacken

Ausbackteig

150 g Mehl	
1 KL Salz	
1 TL Backpulver	trocken verrühren, mit
1 dl Wasser oder Bier	
1 Eigelb	zu einem glatten Teig verrühren, ruhen lassen
1 Eiweiss	steif schlagen, darunterziehen

backen Sie ein Probeküchlein und verdünnen den Teig wenn nötig

Beignets de poule

- schneiden Sie die Pouletbrust in 5...8 Zentimeter lange Streifen von 10...15 Millimeter
- salzen und pfeffern Sie grosszügig, aromatisieren Sie nach wunsch mit etwas Kognak, Noilly Prat? oder Madaire
- die Streifen drehen Sie nun einzeln im Mehl und ziehen Sie dann durch den Ausbackteig
- Vorbacken bei 140° bis sie ganz leicht Farbe angenommen haben
- Fertigbacken unmittelbar vor dem Servieren bei 180°

die vorgebackenen Küchlein können Sie gut tiefkühlen, es ist vorteilhaft, sie einzeln einzufrieren

Apfelküchlein

- die Äpfel schälen und quer in 5...7 Millimeter dicke Scheiben schneiden, das Kerngehäuse ausschneiden
- die Scheiben mit Zucker überstreuen und mit Kirsch oder Weisswein parfümieren, ziehen lassen
- die Scheiben abtropfen lassen, kurz im Mehl wenden und durch den Ausbackteig ziehen
- Vorbacken bei 140°
- Fertigbacken bei 180°

in gleicher Weise können Sie halbierte Aprikosen oder Ananasschnitze ausbacken servieren mit einer Vanillesauce oder mit Zimt-Zucker

Salbeiküchlein

- pflücken Sie die Salbeiblätter mit dem Stiel, Sie sollten sie nicht waschen
- rühren Sie etwas Zucker in den Ausbackteig, das macht die Küchlein schön braun
- halten Sie die Salbeiblätter am Stiel und ziehen Sie sie durch den Teig, sie nehmen ihn wegen der Behaarung nur schlecht an
- backen Sie bei 140° nur 6...8 Küchlein aufs Mal vor, sie sollen noch nicht Farbe annehmen
- backen Sie bei 180° fertig

die vorgebackenen Küchlein lassen sich für 'Notfälle' sehr gut tiefgefrieren