

Backteige aus 1/8 Liter namensgebender Flüssigkeit

Zutaten

100 g	griffiges Mehl	Weiteres:
1/8 l	Bier	Salz
1	Dotter	Butterschmalz oder Öl zum Backen
1 EL	Öl	
1	Eiklar	
1 TL	Zucker	

Arbeitsbeschreibung

1. Griffiges Mehl in einen Schneekessel geben.
2. Mit Wein, Bier oder Milch schnell zu einem glatten Teig rühren.
3. Dotter, Salz und Öl dazu rühren.
4. Eiklar zu Schnee schlagen.
5. Mit Zucker gut ausschlagen.
6. Den Eischnee unter den Teig heben.

Hinweis

- Backteige nur kurz rühren, da sie sonst zäh werden.
- Für den Weinbackteig kann die Hälfte des Weines auch durch Apfel oder Traubensaft ersetzt werden.
- Vor dem Backen der Produkte etwas Teig in das Fett geben um zu kontrollieren ob die richtige Backtemperatur erreicht ist.
- Milchbackteige werden meist für kindergerechte Speisen ohne Alkohol verwendet.
- Der Backteig ist in der Küche vielseitig verwendbar. Sowohl für warme Vorspeisen, Hauptgerichte und auch als Dessert.
- Durch die Zugabe von etwas Zucker erhält man knuspriges, braunes Backgut.
- Den Schnee erst unmittelbar vor dem Gebrauch unterheben.
- Festes Material (Sellerie) muss vorgedünstet werden.
- Das Backgut immer marinieren oder würzen.