

Vorspeise

Zucchini Blüten im Backteig

Zutaten:

125 g Weizenmehl
Salz
2 St. Eier
3 EL Olivenöl
200 ml Mineralwasser
5 St. Zucchini Blüte

Zubereitung:

Für den Backteig zum Frittieren werden die Eier getrennt, das Eiweiß in einen Rührbecher und das Eigelb in eine Rührschüssel gegeben. Mehl, Salz und Öl kommen zum Eigelb, anschließend werden die Zutaten mit den Rührbesen eines Handmixers vermischt. Das Wasser wird hinzugefügt und der Teig glatt verrührt. Die Mischung ruht bei Zimmertemperatur rund 60 Minuten. Kurz vor dem Weiterverarbeiten des Backteigs wird das Eiweiß steif geschlagen, eine Prise Salz zugegeben und der Eischnee vorsichtig unterzogen.