



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Gebackene Gewürz-Erdbeeren

Zutaten für 4 Personen:	Teig:
500 g Erdbeeren	150 g Schlagsahne
500 ml Öl z.B. Sonnenblumenöl	2 EL Zucker
	6 EL Mehl
	1 TL Backpulver
	Prise Muskat, ½ TL Zimt, Prise Salz
	2 Eier

Zubereitung:

Erdbeeren waschen und auf Küchenpapier trocknen lassen.
 ausreichend Sonnenblumenöl in einem kleinen hohen Topf erhitzen.
 Eier, Schlagsahne, Zucker, Mehl und etwas Backpulver verrühren,
 mit einer Prise Muskat, einem halben Teelöffel Zimt und einer Prise Salz verfeinern.
 Jetzt die Erdbeeren am Grün angreifen und die Erdbeerköpfchen durch den Teig ziehen.
 Im heißen Öl 1-2 Minuten frittieren,
 mit dem Schaumlöffel rausheben und heiß servieren.
 Mit Puderzucker bestreuen, oder Vanilleeis und Schlagsahne passen auch sehr gut dazu.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer