

Bierteig (Grundrezept)

Man nehme für 4-6 Portionen:

200 g Mehl	
300 ml dunkles Bier	
1 TL Backpulver	
1 TL Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	

- Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und 15 Minuten ruhen lassen.
- Dann das Backgut eintauchen, abtropfen lassen und bei 170° frittieren...

Übrigens: für Süßspeisen wie z. B. Apfelringe, etwas weniger Salz verwenden und den Pfeffer weglassen