

Vorgeschlagen von: am Do 26 Feb 2009 20:58:58 CET

## Beschreibung

## Zutaten

8 Stauden Chicorée, Zitronensaft, Mehl, 2 Eier, Salz, 1/8 l Helles Bier, Zucker, Fett

## Zubereitung

Chicorée 10 Minuten in Salzwasser mit Zitronensaft kochen.

Erkalten lassen. Mehl, Eigelb und Bier glattrühren, mit Salz und Zucker würzen.

Eischnee unterheben. Chicorée durch den Teig ziehen und ausbacken.

## Anmerkungen

|                          |              |                       |              |
|--------------------------|--------------|-----------------------|--------------|
| <b>Zubereitungsdauer</b> | 5 Min        | <b>Schwierigkeit</b>  | ganz einfach |
| <b>Portionen</b>         | eine Portion | <b>Sonstige Menge</b> |              |
| <b>Land/Region</b>       |              | <b>Kosten</b>         |              |
| <b>Vegetarisch</b>       | 0            | <b>Laktose frei</b>   | 0            |
| <b>Diabetisch</b>        | 0            | <b>Gluten frei</b>    | 0            |
| <b>Kilo-Kalorien</b>     |              | <b>Kilojoule</b>      |              |
| <b>Fettgehalt</b>        |              | <b>Proteinheiten</b>  |              |
| <b>Eiweiß</b>            |              | <b>Kohlehydrate</b>   |              |