Chicorée in Bierteig

powered by: Gary's Cookbook

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

Beschreibung

Zutaten
8 Stauden ChicorÃ©e, Zitronensaft, Mehl, 2 Eier, Salz, 1/8 l Helles Bier, Zucker, Fett

Zubereitung
ChicorÃ©e 10 Minuten in Salzwasser mit Zitronensaft kochen.
Erkalten lassen. Mehl, Eigelb und Bier glattrÃ¼hren, mit Salz und Zucker wÃ¼rzen.
Eischnee unterheben. ChicorÃ©e durch den Teig ziehen und ausbacken.

Anmerkungen

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