



## Frittierte Austernseitlinge

### Zutaten

- 300 g Austernseitlinge
- 100 g Mehl
- 125 ml Milch
- 1 Eigelb
- 1 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Backpulver

Pflanzenöl zum Frittieren



### Zubereitung



Zuerst den Ausbackteig vorbereiten und etwas stehen lassen:

Das Eiweiß zu Eischnee schlagen. Die anderen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und das geschlagene Eiweiß unterheben.

Nach Belieben kann die Milch auch durch Weißwein oder Bier ersetzt werden.

Die Austernseitlinge mit einem Pinsel säubern und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Austernseitlinge im Teig wenden und im heißen Öl (ca. 140 °C) backen. Als Alternative zur Fritteuse kann ein kleiner Kochtopf verwendet werden, der ca. 4 cm hoch mit Pflanzenöl gefüllt wird.

### Guten Appetit!

