



Rhabarber im Backteig

Arbeitszeit: ca. 15 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 5 min | **Schwierigkeit:** normal

ZUTATEN

3 Stangen	Rhabarber
200 g	Mehl
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Backpulver
270 ml	Milch
1	Eigelb
etwas	Salz
etwas	Mehl
500 g	Butterschmalz

ZUBEREITUNG

Die 200 g Mehl mit Vanillezucker, Backpulver und Salz mischen. Dann mit Milch und Eigelb zu einem Teig verrühren und zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen.

Währenddessen den Rhabarber schälen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden und aufspießen.

Den Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die aufgespießten Rhabarberstücke zuerst in etwas Mehl wenden, dann durch den Teig ziehen und schließlich von jeder Seite ein bis zwei Minuten frittieren.

Dazu passt am besten eine leckere Fruchtsauce, wie zum Beispiel Himbeere, oder auch Zimtucker.

Äpfel lassen sich so ebenfalls zu einem ausgefallenen Snack zubereiten.

VEGETARISCH | Pfannengericht