



REZEPT

SCHINKEN IN KRÄUTERBACKTEIG

ZUTATEN:

600 g gekochter Schinken

In ca. 2 cm dicken Scheiben geschnitten

Für den Kräuterbackteig:

200 g glattes Mehl

¼ L helles Bier

Salz

1 El zerlassenen Butter

2 Eier getrennt und Schnee aufgeschlagen

1 El Kräuter nach Saison

ZUBEREITUNG:

Für den Kräuterbackteig Mehl, Bier, Salz, zerlassene Butter und die Eidotter zu einem glatten Teig verrühren, steif geschlagenes Eiklar und feine Kräuter dazu geben.

Schinkenscheiben in Mehl wenden, durch den Backteig ziehen und in Öl von beiden Seiten goldgelb ausbacken.

Dazu passt je nach Saison frischer Blattsalat oder gedünstetes Kraut.

*Gutes Gelingen wünscht
Seminarbäuerin Petra Hatzl*