



Tempurateig/Backteig/Bierteig

Zutaten:

200 g Tempuramehl
75 ml Wasser
75 ml Mineralwasser
75 ml Bier oder Weisswein
1 Pr Salz

Zubereitung:

Wasser, Mineralwasser, und Bier oder Weisswein in das Tempuramehl einrühren bis eine sämige Konsistenz entsteht.

Der Tempurateig oder auch als Bierteig bekannt, eignet sich hervorragend für knusprige Snacks oder Fingerfood.

Beispiele:

- Fisch- oder Pouletknusperli
- Garnelen im Tempurateig
- Gemügesticks
- Apfel-Beignets

Beispiel für Pouletknusperli:

Das Poulet-Geschnetzelte nach belieben würzen und/oder marinieren. Mit dem angerührten Tempurateig vermischen und vorsichtig im heissen Fettbad, max. 175°C, gold-gelb ausbacken.