

AG221-24_02_Ab_Vegi_Fish von Tim Welmers

Mengen für 10 Personen

2 kg Blumenkohl	In ca 0.5cm dicke Scheiben schneiden.
0.00 Prise Salz	Blumenkohl scheiben mit Salz und anderen gewürzen bei 180°C umluft 10min lang im ofen brutzeln
3.75 dl Apfelsaft	Apfelmost
5.0 Stück Eier	
500 g Mehl	
1.83 dl Milch	
3.75 cl Rapsöl	
1.25 TL Salz	

Blumenkohl scheiben bei 180°C umluft verheizen

Bierteig:

Eier verquirlen, anschliessend alle anderen Zutaten hinzugeben und vermischen.

Anschliessend die blumenkohl scheiben im Bierteig wälzen und anschliessend im Öl fritieren.