

Frittierte Mars von Jonas Rindlisbacher

Mengen für 10 Personen

10 g Schoggiängeli	Mars natürlich, und Stück, nicht gramm :) Nach Möglichkeit kühl gelagert
2.0 Stück Eier	
40 g Zucker	Vermischen bis die Masse hell wird.
300 g Mehl	
6.25 dl Milch	
2.5 TL Backpulver	
1.0 Liter Öl	Genug um die Pfanne ca. 1cm zu bedecken erhitzen Mars in die Teigmischung tunken, ins heisse öl geben und goldbraun braten. Nach circa 30s herausnehmen und auf einem gitter (o.ä.) abtropfen lassen. Mit Zimt bestreuen und servieren
* 5 g Salz	Dazugeben und mischen

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g