



Frittierte Mars

von Jonas Rindlisbacher

Mengen für 30 Personen

30 g Schoggistängeli	Mars natürlich, und Stück, nicht gramm :) Nach möglichkeit kühl gelagert
6.0 Stück Eier	
120 g Zucker	Vermischen bis die Masse hell wird.
900 g Mehl	
1.88 Liter Milch	
7.5 TL Backpulver	
3.0 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
3.0 TL Salz	Dazugeben und mischen