

# Snickers Frittiert (sorry für de) von Diego Mannhart

Mengen für 40 Personen

40 Stück Landjäger	Snickers
12 Stück Eier	
500 g Zucker	
1.35 kg Mehl	
1.8 Liter Milch	
2.0 TL Salz	
8.0 TL Backpulver	
20 EL Puderzucker	
40 Stück Fettlösender Spray	Schachlick Spiesse
12 Liter Frittieröl	

Jeden Snickersriegel mit einem Schaschlikspieß versehen und über Nacht in die Tiefkühlung legen. Die Riegel müssen vollständig gefroren sein, bevor sie frittiert werden.

Aus Eiern, Zucker, Mehl, Milch, Salz und Backpulver einen Teig rühren. Die gefrorenen Snickers in den Teig tauchen und sofort im heißen Öl frittieren, bis die Teighülle schön goldgelb ist. Auf Küchenkrepp kurz abtropfen lassen.

Traditionell werden Deep Fried Snickers mit viel Puderzucker bestäubt serviert.