



Müsliblätter - Ausgebackene Salbeiblätter

Den Namen haben die Müsliblätter oder Müslichüechli wegen ihrer ovalen Form und dem Salbeistengel der aus dem Teig ragt und an den Schwanz einer Maus erinnert. Im Schwäbischen nennt man sie einfach "Mäusele". Das einfache Rezept ist in vielen Ländern bekannt: In Frankreich heissen sie "Beignetes de sauge", in Italien "Frittelle di salvia".

Die frischen Salbeiblätter werden durch einen Ausbackteig gezogen und in Öl frittiert. Lauwarm schmecken sie am Besten, aber auch ausgekühlt sind sie ein feiner Würzbissen.

Zutaten

10-12 grosse, frische Salbeiblätter

80g Mehl

1/3Tl Salz (2g)

1 Eigelb

8cl Bier

1Tl Sonnenblumenöl

1 Eiweiss

1 Prise Salz

2dl Sonnenblumenöl zum frittieren

Zubereitung

Zubereitung

Mehl und Salz in eine Schüssel geben und vermischen.

Bier in eine weitere Schüssel geben. Eigelb vom Eiweiss trennen, Eigelb zum Bier

geben, 1Tl Sonnenblumenöl zugeben und verquirlen. Eiweiss beiseite stellen.

Bier mit Eigelb portionenweise zum Mehl geben und mit einem Schwingbesen kräftig verrühren bis die Masse wie ein dicker Sirup fliesst. Eine halbe Stunde ruhen lassen.

2dl Sonnenblumenöl in einer weiten Pfanne auf 170° erhitzen. Das Öl sollte den Boden gut 1cm hoch bedecken.

Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen, am besten mit der Handrührmaschine. Eischnee mit einer Gabel unter den Teig ziehen.

Salbeiblätter durch den Teig ziehen und sogleich ins heissen Öl legen. Nach ca. 1 Minute mit einer Gabel wenden. Müsliblätter aus dem Öl nehmen, kurz abtropfen lassen und zum Nachtrocknen auf Haushaltspapier auslegen.

Noch warm servieren.







