

Tempura-Teig



Zutaten für 4 Personen (als Vorspeise oder Beilage):

Speisestärke 80 g

Backpulver 5 g

Salz 2 TL

Paprikapulver 1 - 2 Prisen

Eiskaltes Wasser 80 ml

Eiweiß halbsteif 2 Stück

Sonnenblumenöl 500 ml

Schritt 1:

Vermengt die Speisestärke mit dem Backpulver, einem Teelöffel Salz und der Prise Paprikapulver. Dann schlägt ihr euer Eiweiß halbsteif und rührt es langsam, aber gleichmäßig unter die Mehlmischung, bis ein glatter Teig entsteht.

Schritt 2:

Gebt dann peu à peu das eiskalte Wasser hinzu, und rührt das Ganze zu einer gleichmäßigen, cremigen Masse.

Schritt 3:

Wendet euer Gemüse oder eure Meeresfrüchte in dem Tempura-Teig, und lasst überflüssigen Teig abtropfen.

Schritt 4:

Nun backt ihr eure Häppchen in einer großen Pfanne von jeder Seite etwa eineinhalb bis zwei Minuten aus, bis sie goldgelb und knusprig sind. Lasst sie auf Küchentrepp kurz abtropfen und salzt sie nochmal. Wenn das Salz eingezogen ist, kommt der Genuss...

Bei den passenden Dips sind euren Ideen keine Grenzen gesetzt: ob leichte Dips mit Frischkäse, Tomaten und Kräutern, asiatische auf Soja-Basis oder Varianten von Mayonnaise – alles geht, ganz nach eurem Geschmack.