

Schafkäse-Beignets



Zubereitungszeit

40 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 470 kcal

Eiweiss: 10 g

Fett: 41 g

Kohlenhydrate: 15 g

Tipps zu diesem Rezept

- Dazu Feigenkonfitüre und/oder Raisinée (Birndicksaft) servieren.

Zutaten für 4 Portionen

1.2 dl	Wasser
30 g	Butter
0.5 TL	Salz
	Muskatnuss
80 g	Weissmehl
2	Eier
100 g	Schafkäse, z. B. Brebis
5 dl	Frittieröl

Zubereitung

1. Wasser mit Butter, Salz und etwas Muskat aufkochen. Mehl im Sturz beigeben. Mit einer Kelle rühren, bis sich der Teig als Klumpen vom Pfannenboden löst und sich am Boden ein feiner Belag bildet. Teig in eine Schüssel geben und abkühlen lassen, bis er handwarm ist. Eier nacheinander gut unter den Teig rühren. Käse klein würfeln und daruntermischen.
2. Öl in der Friteuse oder einem Bräter auf ca. 170 °C erhitzen. Vom Teig mit zwei Teelöffeln Nocken abstechen. Im heissen Fett portionenweise ca. 2 Minuten goldgelb backen. Mit einer Lochkelle herausheben, auf einem Haushaltspapier abtropfen lassen. Beignets im Ofen warm halten. Frisch ausgebacken servieren.