



Salbeiblätter in Weinteig

125g Weizenmehl mit 1 Prise Salz, 1/4 l Weißwein und 2 Eigelb verrühren. Während der Teig etwas ruht, werden 2 Eiweiß steif geschlagen und dem Teig untergehoben. Die Blätter von einer großblättrigen Salbeisorte in den Teig tauchen und in einer Pfanne mit vorher erhitztem Pflanzenfett ausbacken.

Am besten genießen mit Sirup oder Honig.