



Zimmerknoblauchblüten im Bierteig

200g Mehl
1 EL Öl
1/8 l helles Bier
5 EL Milch
2 Eier
1/2 TL Salz
Fett zum frittieren

Zubereitung

Mehl, Öl, Bier und Milch zu einem glatten Teig verrühren. Die Eier und das Salz untermischen. Den Teig ca. 30 Min. quellen lassen. Blüten vom Zimmerknoblauch in den Teig tauchen, abtropfen lassen und im heißen Fett kurz frittieren.

Passend dazu ein Dip :

1 Packung Frischkäse

1 Packung Zaziki

mischen und je nach Geschmack gehackte Knoblauchblüten hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.