

Korallenchip

Anzahl Personen:	-
Zubereitungszeit:	25 Minuten
Warte-/Ofenzeiten:	-
Stück:	15 - 20



... sehr fein, knusprig und einfach zu machen

Zutaten:

15g Mehl
50ml Sonnenblumenöl
90ml Wasser
1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Alle Zutaten miteinander klümpchenfrei vermengen.
2. Eine unbeschichtete Pfanne auf mittlerer Stufe erwärmen.
3. Mit einem Esslöffel etwas Teig in die Pfanne geben.
4. Der Teig sollte sofort anfangen zu „blubbern“, dadurch entstehen die Poren.
5. Sobald die Korallenchips eine schöne Farbe angenommen haben werden sie vorsichtig mit dem Pfannenwender aus der Pfanne genommen und auf ein Haushaltstuch gelegt.

Tipps und Hinweise:

Der Teig kann mit Lebensmittelfarbe gefärbt werden. Dann aber die Chips nicht zu lange braten, weil die Farbe sehr schnell braun wird. Das Haushaltstuch saugt das überschüssige Fett auf.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit



Gefunden bei: www.eat-and-enjoy.de