



# Salbeiblätter in Weinteig gebacken

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

## Zutaten

- Frischer Salbei
- 1/8l trockenen Weißwein
- 100g Weizenmehl
- 10 g Hefe
- 1 Ei
- Etwas Zucker
- Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Salbeiblätter zupfen, auf Küchenkrepp legen.

### Schritt2

Der Weinteig:

### Schritt3

Das Mehl mit Salz in eine passende Schüssel geben und

### Schritt4

die Hefe im Wein zerbröckeln, dazu geben. und mit dem Eigelb gut verarbeiten, so dass ein relativ „schlanker Teig“ entsteht.

### Schritt5

An einem warmen Ort 30 min. abgedeckt ruhen, aufgehen lassen.

### **Schritt6**

Das Eiweiß steif schlagen und unterziehen.

### **Schritt7**

Die Salbeiblätter leicht mit Mehl bestäuben und durch den Weinteig ziehen. Etwas abstreifen und in Butterschmalz goldgelb backen.

### **Schritt8**

Warm und kross servieren.

**Rezeptart:** Teegebäck **Tags:** einfach, lecker, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/salbeiblaetter-in-weinteig-gebacken/>