



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/>