



Tempura Teig mit Curcuma

- **Küche:** Asiatisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

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

Der vielseitige, asiatische Ausbackteig, hausgemacht und einfach

Zutaten

- 100 g Reismehl
- 100 g Weizenmehl
- 1 ganzes Ei
- 0,4 l Eiswasser
- 1 Prise Salz
- ½ Tl Curcuma

Zubereitungsart

Schritt1

Das Ei, Salz und die Hälfte des Eiswassers mit 1 Esslöffel Reismehl verrühren.

Schritt2

Nach und nach die restlichen Mehle und Kurkuma zugeben und mindestens 1 Stunde quellen lassen.

Schritt3

Kurz vor dem Ausbacken das restliche Eiswasser einrühren.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** einfach, hausgemacht, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tempura-teig-mit-curcuma/>