

 **ZWIEBELRINGEN**

4 PERSONEN

Fritteuse
Backpapier
Sieb, fein
Küchenpapier

ZUTATEN

ZWIEBELRINGE

- 2 Zwiebeln, weiss, gross
- 200 g *Mehl
- 2 *Eier
- 1,5 dl *Bier, hell
- 1 TL *Hefepulver
- 1 Prise *Salz
- Mehl zum Mehlieren
- 3 l Sonnenblumenöl zum Frittieren

ZUBEREITUNG

ZWIEBELRINGE

Alle *Zutaten miteinander vermengen und den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Ringe zerpfücken. Nur die äusseren, grösseren Ringe verwenden. Nebeneinander auf das Backpapier legen, mithilfe eines feinen Siebes beidseitig mehlieren. Die Ringe nacheinander im Beignetteig wenden. In der Fritteuse goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch warm servieren.

Rezept von Ursula Egli und Marion Michels