

Rezept

# Frittierte Schokoriegel

Ein Rezept von Frittierte Schokoriegel, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Ei (M)	<b>2 EL</b> Zucker
Salz	<b>50 ml</b> herbes Bier (z.B. Pils)
<b>100 g</b> Mehl	<b>200 g</b> Sahne
<b>1 Pck.</b> Bourbon-Vanillezucker	<b>50 g</b> Zartbitter-Schokolade
<b>4</b> Schokoriegel (z.B. Snickers, Milky Way, Mars)	<b>2 EL</b> Haselnusskrokant
<b>1</b> Spritzbeutel mit Sterntülle (1 cm Ø)	<b>500 ml</b> Frittieröl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal, 48 g F, 13 g EW, 66 g KH

## Zubereitung

1. Das Ei mit dem Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts in ca. 8 Min. hellcremig schlagen. Das Bier nach und nach dazugießen und gut unterrühren, 70 g Mehl nur locker unterheben. Den Teig ca. 20 Min. quellen lassen.
2. Restliches Mehl auf einen großen Teller häufen. 50 g Sahne mit dem Vanillezucker erwärmen. Die Schokolade in die Sahne bröckeln und unter Rühren darin schmelzen. Übrige Sahne steif schlagen und in den Spritzbeutel füllen, kalt stellen.
3. In einem weiten Topf das Frittieröl auf 180° erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem hineingehaltenen Holzstäbchen sofort Bläschen aufsteigen. Die Schokoriegel nach und nach in dem Mehl wenden, dann mithilfe von zwei Gabeln durch den Teig ziehen und in das Öl gleiten lassen. Jeweils in ca. 4 Min. goldbraun und knusprig frittieren, dabei einmal wenden. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier entfetten.
4. Die Fried Chocolate-Bars auf Teller legen, mit der Sahne garnieren, mit der Schokosauce beträufeln und zuletzt mit dem Krokant bestreuen.