

Rezept

Salbeimäuschen

Ein Rezept von Salbeimäuschen, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 großes Bund Salbei | 200 g Mehl (Type 550) |
| 150 ml helles Bier, Sekt oder Mineralwasser | 2 kleine Eier (Größe S) |
| 1 EL Öl | Salz |
| 4 EL Puderzucker | Butterschmalz oder Öl zum Frittieren |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Vom Salbei die Blätter abzupfen.

2. Das Mehl nach und nach mit dem Bier, Sekt oder Wasser verrühren, dann die Eier, das Öl und 1 Prise Salz unterrühren, 30 Min. quellen lassen.

3. Das Butterschmalz oder Öl in einem Topf oder in der Fritteuse auf etwa 175° erhitzen. Die Salbeiblätter portionsweise an den Stielchen in den Teig tauchen und die Blätter im siedenden Öl hellbraun ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausheben, abtropfen lassen und auf Küchenpapier entfetten.

4. Die Salbeimäuschen mit Puderzucker bestreuen und warm essen.