

Selbstgemachte Backerbsen!

Klein aber oho!

Die kleine goldgelbe Backerbse hat zwar die Form einer Erbse jedoch ansonsten nicht viel mit der kleinen grünen Hülsenfrucht zu tun. Die aus Teig bestehende Backerbse ist eines der beliebtesten Einlagen für Suppen und Brühen und begeistert schon seit Jahren Jung und Alt.

Wer jetzt aber glaubt, dass es viel Zeit und Mühe kostet, die kleine knusprige Backerbse selbst herzustellen, den können wir mit dem untenstehenden Rezept das Gegenteil beweisen. Allen, die doch lieber bei unseren LAND-LEBEN Backerbsen bleiben, empfehlen wir unsere klassischen Backerbsen, oder die BAKKI'S Backerbsen: Hier geht's zu unseren Produkten

2 Tipps für deine Backerbsen:

- Gib die Backerbsen erst kurz vor dem Servieren in die Suppe, so bleiben sie schön knackig.
- Selbstgemachte Backerbsen können in einer Blechdose mindestens 3-4 Wochen aufbewahrt werden. Ideal für den Vorrat!

Hier gibt es die perfekten Suppen für deine selbstgemachten Backerbsen.

Gewusst?

Eine typisch österreichische Bezeichnung für Backerbsen lautete früher “Mehlperlen” oder “Hochzitbolla”.

Backerbsen zum Selbermachen!

Zubereitungszeit: 10 min
Wartezeit ca.: 10 min
Ausbacken ca.: 10 min
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten (Für 4 Personen):

- 60 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- ca. 500 g Butterschmalz, zum Frittieren

Zubereitung:

In einer Schüssel das Mehl mit dem Ei, Salz und ca. 2 EL lauwarmem Wasser dickflüssig glatt rühren. Etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen (ca. 170°C).

Den Teig portionsweise mit dem Spätzlehobel oder der -presse in das Fett streichen oder drücken. Jeweils nur wenig Teig nehmen, damit sich kleine Kügelchen bilden können.

2-3 Minuten rundherum goldbraun backen, mit einem Schaumlöffel aus dem Fett heben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Auf diese Weise alle BACKERBSEN ausbacken und als Suppeneinlage verwenden.

www.land-leben.com

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH