30 Minuten

2 Portionen

Zutaten

- 3-4 mittelgroße Zwiebeln
- Für den Backteig:
- 100 g Mehl
- 1 Ei
- 1/2 TL Paprika edelsüß
- 2 Prisen Cayennepfeffer
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 20-30 ml Milch
- 100 g Mehl
- 1 kg Ceres Soft Pflanzenfett
- Salz nach Geschmack

Gebackene Zwiebelringe

Gebackene Zwiebelringe sind ein großartiger Snack und eine spannende Beilage zum Grillen. Unsere gebackenen Zwiebelringe sind mit Teig umhüllt und schmecken knusprig fein. Der Teig wird mit Cayennepfeffer und Paprika verfeinert und verspricht ein süßlich kräftiges Aroma. Die gebackenen Zwiebelringe am Besten ganz frisch zubereiten. Das warm Halten geht zeitlich eingeschränkt, 15 Minuten im Backofen bei 160°C Heißluft.

Zubereitung

- Die Zwiebeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebelringe ausbrechen und kurz in kaltes Wasser legen.
- Den Backteig zubereiten: Gesiebtes Mehl in einer Schüssel mit Ei, Paprika edelsüß, Cayennepfeffer, Zucker, Salz und Milch verrühren und kurz ruhen lassen.
- Die Zwiebelringe aus dem kalten Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und in einer zweiten Schüssel mit dem Mehl vermischen.
- Das Ceres Soft Pflanzenfett in einem großen Topf oder in der Fritteuse auf 170°C erhitzen.
- Die mit Mehl ummantelten Zwiebelringe einzeln in den Backteig tauchen und nach und nach in das heiße Fett legen. Die Zwiebelringe etwa 1-2 Minuten frittieren, dann auf ein Backblech mit Backpapier setzen.
- Die Zwiebelringe mit Salz bestreuen und rasch servieren.

Vegetarisch

Zurück