

Snickers Frittiert (sorry für de) von Diego Mannhart

Mengen für 20 Personen

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| 20 Stück Landjäger | Snickers |
| 6.0 Stück Eier | |
| 250 g Zucker | |
| 674 g Mehl | |
| 9 dl Milch | |
| * 5 g Salz | |
| 4.0 TL Backpulver | |
| 10 EL Puderzucker | |
| 20 Stück Fettlösender Spray | Schachlick Spiesse |
| 6.0 Liter Frittieröl | |

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Jeden Snickersriegel mit einem Schaschlikspieß versehen und über Nacht in die Tiefkühlung legen. Die Riegel müssen vollständig gefroren sein, bevor sie frittiert werden.

Aus Eiern, Zucker, Mehl, Milch, Salz und Backpulver einen Teig rühren. Die gefrorenen Snickers in den Teig tauchen und sofort im heißen Öl frittieren, bis die Teighülle schön goldgelb ist. Auf Küchenkrepp kurz abtropfen lassen.

Traditionell werden Deep Fried Snickers mit viel Puderzucker bestäubt serviert.