

Frittierte MARS®Riegel

Zutaten:

gefunden bei www.mars.de

110 g Mehl
280 ml Milch
1 MARS® Riegel (gekühlt)
1 Ei
1 EL Pflanzenöl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

Zubereitung:

In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Salz mischen.

Das Ei mit der Milch und dem Pflanzenöl leicht verquirlen und der Mehlmischung zufügen. So lange verrühren, bis sich die Zutaten zu einem Teig verbinden. Die Mischung abdecken und für einige Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

Die Teigmischung aus dem Kühlschrank nehmen. Sollte der Teig zu flüssig sein, ihn mit etwas Mehl andicken. Den MARS® Riegel in den Teig tunken und gut damit bedecken.

700 ml Öl sehr hoch erhitzen. Den teigumhüllten MARS® Riegel in das heiße Fett legen und darin goldbraun ausbacken. Aus dem Öl herausnehmen und auf Küchenkrepp abkühlen lassen.

[Druck-Version](#)

