

Rezept Mehlbeutel

Rezept Mehlbeutel

Zutaten:

4 – 5 Eier (je nach Größe der Eier)

0,5 l Vollmilch

50 – 70 g Butter

500 g Weizenmehl (Type 405)

1 Pr Salz

Zubereitung:

Ein Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Die Butter in einem Butterpfännchen schmelzen lassen.

Salz und Eier mit einem Schneebesen schaumig schlagen.

Die geschmolzene Butter unter die Eiermasse schlagen.

Die Milch zugeben.

Das Mehl peu à peu zugeben und alle Zutaten gut vermischen.

Die Baumwollwindel durch heißes Wasser ziehen.

Den Teig nicht zu fest in die Windel einwickeln und mit einem Bindfaden zubinden.

Den Mehlbeutel in das kochende Wasser geben und ca. 2 Stunden köcheln lassen.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)

