

Maroni-Frites

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Spezialteig:

½ l Milch
1 Kl Butter
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
250 g aufgetauter Maronireis
1 Ei (Größe M)
150 g Semmelbrösel
1 EL glattes Mehl
2 EL Rum

Zum Panieren:

2 EL glattes Mehl
2 versprudelte Eier (Größe M)
50 g Semmelbrösel
50 g gehackte Mandelblättchen

Zum Ausbacken:

500 g Kokosfett

Beilage:

Weichselkompott

1 Spezialteig:

Für den Teig Milch mit Butter, Zucker und Vanille-Zucker aufkochen. Vom Herd nehmen, den Maronireis mit Ei verrühren und in die heiße Milch einrühren. Semmelbrösel mit Mehl vermischen, dazugeben und mit Rum verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Std. kalt stellen.

2 Den Teig zu einer ca. 2 cm dicken Rolle formen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Die Teigstücke fingerdick rollen und auf einer bemehlten Kuchenplatte ca. 1 Std. tiefkühlen.

3 Zum Panieren die Teigstücke gut bemehlen, in Ei schwenken und im Brösel-Mandelgemisch wälzen. Im heißen Kokosfett bei 170 Grad ausbacken.

Backzeit: ca. 3 Minuten

4 Die Frites auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Kompott servieren.