
Sommerblüten-Tempura - Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zutaten:

Tempurateig:

1	Eigelb
100 ml	Wasser
½ TL	Backpulver
60 g	gesiebttes Mehl
1 TL	Speisestärke
1 L	Öl zum Ausbacken

Blüten von:

4	Nachtkerze
12	Wegwarte
4	wilde Möhre
4	Malve
	feines Meersalz

Zubereitung:

Für den Tempurateig alle Zutaten unmittelbar vor dem Backen zu einem glatten Teig verrühren.

Die Blüten von den Stielen befreien und einzeln durch den Teig ziehen. etwas abtropfen lassen und direkt im 180/200 Grad heißen Öl knusprig ausbacken.

Auf ein Küchenpapier zum Abtropfen legen.

Mit feinem Meersalz würzen.