

MOZZARELLA STICKS

1. Schneiden Sie den Käse in ca. 4-5 cm x 1 cm große Stücke.
2. Geben Sie das Paniermehl in eine Schüssel. Geben Sie das Mehl in eine Schüssel. Mischen Sie dann Ei und Milch in einer weiteren Schüssel.
3. Tauchen Sie die Käsestücke in das Mehl, anschließend in das Ei und dann in das Paniermehl.
4. Legen Sie die panierten Sticks auf einen flachen Teller.
5. Geben Sie die Sticks für 1-2 Stunden ins Gefrierfach, bis diese steifgefroren sind.
6. Geben Sie den Frittierkorb in die Frittierschublade und schieben Sie diese in das Gerät.
7. Drücken Sie nun die M-Taste und scrollen Sie vor bis zum Pommes Frites Symbol.
8. Drücken Sie die An/Aus-Taste und geben Sie 12 Minuten bei 200 Grad ein.

ZUTATEN

- 450 g Mozzarella-Käse
(schnittfest)
- 2 Eier
- 3 Esslöffel Milch
- 30 g Mehl
- 100 g Paniermehl
(Semmelbrösel)

