



## **Funnel Cake mit frischen Erdbeeren**

Rezept von Mario Kotaska

### **Zutaten (für vier Portionen):**

#### Funnel Cake

175 ml Milch  
200 g Buchweizen-Mehl  
2 Eier  
1 TL Backpulver  
40 g Zucker  
Zimt  
Salz

#### Erdbeersalat

400 g Erdbeeren  
Puderzucker  
1 Orange (unbehandelt)

#### Sowie

Butterschmalz zum Braten  
Puderzucker  
Schlagsahne

### **Zubereitung (15 Minuten, ohne Garzeiten):**

Für den Funnel Cake die Milch zusammen mit Buchweizen-Mehl, Eiern, Backpulver, Zucker, Zimt und einer Prise Salz in einen Mixbecher geben. Mithilfe eines Pürierstabs zu einem glatten Teig mixen, der eine recht zähflüssige Konsistenz hat. Ihn einige Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren putzen und mundgerecht zerteilen. Mit Puderzucker nach Geschmack bestäuben und mit Orangenabrieb kombinieren. Etwa zehn Minuten stehenlassen, um den Saft der Erdbeeren austreten zu lassen.

Den gequellten Teig dann durch einen Trichter in eine heiße Pfanne mit ausreichend Butterschmalz geben, dabei mittels des Trichters interessante Muster erzeugen. Den Funnel Cake wenden und beidseitig goldbraun ausbacken. So weiter verfahren, bis der gesamte Teig verarbeitet wurde. Auf Küchenpapier entfetten und bei Bedarf im Backofen bei 80 Grad warmhalten. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Erdbeersalat sowie Schlagsahne anrichten.

### **Nährwerte pro Portion:**

762 kcal – 46 g Fett – 12 g Eiweiß – 72 g Kohlenhydrate

**Dieses Gericht ist vegetarisch.**