

## Magische Ostern

### Junges Brennesselblatt im Osterbierbackteig mit Dip

---



#### Zutaten

Junge Brennesselblätter, 1/16l Osterbier (extra dunkles Kartausenbräu ), 1/16l Milch, 2 Eier, 120g Mehl, Salz und Pfeffer, Butterschmalz zum Herausbacken

Für den Dip: 1/8l Naturjoghurt, 3 Esslöffel Sauerrahm, Kräuter der Saison und Knoblauch, Senf, Salz und Pfeffer

#### Zubereitung

Brennesselblätter waschen, Bier mit Milch und Eiern versprudeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach das Mehl dann in diese Masse einrühren.

Die gewaschenen Blätter durch den Teig ziehen und goldgelb im Butterschmalz herausbacken.

Für den Dip:

Kräuter und Knoblauch klein zerhacken, Naturjoghurt mit Sauerrahm vermengen und mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Kräuter – Knoblauchmischung begeben.