

Gebackene Holunderblüten

ZUTATEN für 4 Portionen:

150 g Mehl
2 Eier
1 EL Zucker
Prise Salz
1 EL Pflanzenöl
125 ml Milch
8 Holunderblüten

Zubereitung:

Holunderblüten waschen und einen flüssigen Backteig aus Mehl, Zucker, Salz, Milch und Eidotter zubereiten.

Tipp: Mit dem Eiklar der 2 Eier Schnee schlagen und diesen dem Backteig unterheben – so wird er schön luftig.

In der Zwischenzeit Öl in einer Pfanne erhitzen und die durch die Masse gezogenen Holunderblüten darin backen.

Danach abtropfen lassen, mit Zimtzucker bestreuen und mit Erdbeermousse servieren.

Tipp: Der Masse etwas Orangenzesten und Vanille begeben – das sorgt für einen erfrischend süßen Geschmack.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*

