

Schmankerl am See

Gebackene Holunderblüten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 große weiße Holunderblüten (geviertelt)
250 ml Milch
220 g Mehl
3 Stück Eier
2 Esslöffel Honig
Salz
Öl zum Herausbacken

ZUBEREITUNG

-  Eier trennen und Eiklar zu steifem Schnee schlagen
-  Aus den Dottern, Milch, Mehl und Honig einen glatten Teig rühren und den geschlagenen Schnee vorsichtig unterheben
-  Hohem Topf mit Öl stark erhitzen
-  Holunderblüten vorsichtig reinigen, am Stiel halten und durch den Teig ziehen
-  Kurz abtropfen lassen und sofort ins Öl legen und goldbraun backen
-  Mit Küchenpapier abtupfen und noch heiß servieren

TIPP

Als Beilage zu den gebackenen Holunderblüten wird gerne hausgemachtes Apfelmus (auch in unseren Schmankerl-Rezepten zu finden) gereicht.

Die Blütezeit von Holunder liegt je nach Witterung zwischen Mai und Juli.

GUTES GELINGEN WÜNSCHT
DAS MÖRBISCHER TOURISMUSTEAM