



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 30 Stk. Holunderblüten
- 400 g Mehl (griffig)
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 500 ml Weißwein
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Mein persönlicher Tipp

Nur an trockenen Tagen Holunderblüten ernten und säubern, so haben diese mehr Geschmack. Nicht neben stark befahrenen Straßen ernten. Holunderblütenstrauben können anstelle von Wein auch mit Milch zubereitet werden.:

Christine Berthold

Seminarbäuerin im Bezirk Korneuburg

Gebackene Holunderblütenstrauben

Zubereitung

- o Für den Tropfteig die Zutaten mit dem Mixer kurz verrühren. Der Teig sollte eher etwas weicher sein. Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit oder ein Ei untermengen.
- o Fett in einer tiefen Pfanne auf ca. 160 °C erhitzen.
- o Die sauberen Holunderblüten am Stiel halten und in den Tropfteig gut eintauchen. Den überschüssigen Teig kurz abtropfen lassen. Die Blüten mit dem Teig in das heiße Fett legen und ca. 2-3 Minuten kurz goldbraun backen.
- o Aus dem Fett heben und auf eine Küchenrolle legen und warm stellen. Alle Blüten zubereiten bis der Teig aufgebraucht ist.
- o Mit Staubzucker und Zimt bestreut servieren.