



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

- 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.
- Fett in einer tiefen Pfanne auf ca. 160 °C erhitzen.
- 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.
- Aus dem Fett heben und auf eine Küchenrolle legen und warm stellen. Alle Blüten zubereiten bis der Teig aufgebraucht ist.
- Mit Staubzucker und Zimt bestreut servieren.

