



**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. Holunderblütenstraußen können anstelle von Wein auch mit Milch zubereitet werden.



**Christine Berthold**

Seminarbäuerin im Bezirk Korneuburg

## Gebackene Holunderblütenstraußen



Foto: VrK/Franz Gleiß - Nicht zur freien Verwendung

**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.