



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

250 ml Weißwein  
3 Stk. Eier  
150 g Weizenmehl  
1 Prise Salz  
8 Stk. Holunderblüten  
Fett  
Staubzucker

**Mein persönlicher Tipp**

Mit diesem weinaromatischen Backteig können auch Zucchini Blüten oder Salbei bzw. andere Kräuter als interessante Genuss-Alternative zubereitet werden.:

**Barbara Hubmann**

Seminarbäuerin aus Möderbrugg

**Quellen:**

- Barbara Hubmann: *Privatrezept*

## Hollerstrauben im Weinteig

**Zubereitung**

- Weißwein, Eier, Mehl und Salz mit einer Schneerute sehr gut verrühren und ca. 30 Minuten durchziehen lassen.
- Das Fett in einer Pfanne mäßig erhitzen ( z.B. Stufe 8 von 12).
- Die Holunderblüten mit dem Stengel in den Teig tauchen und dann ins heiße Fett legen.
- Beidseitig goldbraun backen.
- Auf Küchentrepp oder einem feinen Backgitter abtropfen lassen und mit Staubzucker bestreut servieren.