

Holunder gebacken - wie früher bei Oma



Holen Sie sich mit Gebackenen Holunderblüten den Geschmack der Kindheit auf Ihren Teller.

Der Holunder steht Ende Mai Anfang Juni in Blüte. Mit den gebackenen Holunderblüten, serviert mit einer Schüssel Apfelmus oder Apfelkompott haben Sie eine sättigende Nachspeise ganz wie zu Omas Zeiten.

Zutaten für ca. 10 Holunderblüten

125 ml Milch, 1 Packung Vanillezucker, 1 Ei, 60 g Mehl und Öl zum Herausbacken.

Vorbereitung

Pflücken Sie die Holunderblüten bei trockenem Wetter am besten zur Mittagszeit und kontrollieren Sie sie auf Insektenbefall. Nicht waschen, sonst geht der typische Geschmack verloren.

Teig zubereiten

Für den Teig das Ei trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz zu festem Schnee schlagen. Die restlichen Zutaten mit dem Dotter vermengen und für 10 Minuten rasten lassen. Danach das geschlagene Eiklar vorsichtig unterheben. Öl ca. vier Zentimeter hoch in eine Pfanne füllen und erhitzen.

Heiß backen

Die Holunderblüten im Teig schwenken und im heißen Fett goldbraun backen. Auf Küchenpapier das Fett abtropfen lassen. Mit Staubzucker bestreuen und mit Apfelmus servieren.

