



4 Portionen



25 min



Desserts

Hollerstrrauben

ZUBEREITUNG

Die Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelbe, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Dabei nach und nach Weißwein eingießen. Den Eischnee zugeben, das Mehl darübersieben und beides unterheben, sodass ein glatter Teig entsteht.

Den Backofen vorheizen, Ober- und Unterhitze 80°.

Eine Pfanne oder einen Topf mit reichlich Öl erhitzen. Die Holunderblüten nach und nach durch den Teig ziehen, sodass alle Blüten mit dem Teig bedeckt sind. Die Holunderblüten mit dem Stiel nach oben in das heiße Öl tauchen und darin goldbraun ausbacken.

Die fertig gebackenen Holunderblüten auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im Ofen warm stellen, bis alle Blüten gebacken sind.

Die Hollerstrrauben warm mit Puderzucker bestäubt servieren.

ZUTATEN

für den Teig

2 Eier
1 Prise Salz
20 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
150 ml trockener Weißwein
100 g Mehl

außerdem

Öl zum Ausbacken
12 Holunderblüten
Puderzucker zum Bestäuben

NOTIZEN

Die Holunderblüten bei trockenem Wetter pflücken und nicht waschen, da sonst das Aroma verloren geht.

Zum Ausbacken neutrales Öl wie Sonnenblumen- oder Rapsöl verwenden.