

# Hollerblüten in Mostteig

Das passt einfach zusammen: leckeres Rezept für Hollerblüten in Mostteig.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

### Für den Mostteig

130 ml	Birnenmost
120 g	Mehl
1 Stk.	Eidotter
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
0.5 Stk.	Zitronen (die abgeriebene Schale)
1 Stk.	Eiklar
1 EL	<a href="#">Zucker</a>

### Für die Fertigstellung

4 Stk.	Hollerblüten
4 EL	Butterschmalz (je nach Bedarf)
2 TL	Zimt
1 EL	<a href="#">Zucker</a>

## Zubereitung

- Hollerblüten in Mostteig** versorgen den Körper mit reichlich Vitamin C. Zuerst Eidotter, Salz und Zitronenschale verquirlen und Birnensaft hinzugeben. Nach und nach mit Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig für 30 Minuten ruhen lassen.
- einen Handrührer verwenden. Anschließend dieses Gemisch vorsichtig unter die Teigmasse heben und sofort weiter verarbeiten.

3. Hollerblüten gründlich unter klarem Wasser ausspülen und abtropfen lassen. Im Anschluss mit den Blütenteilen durch den Teig ziehen und in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz backen, bis eine goldbraune Farbe zu erkennen ist. Jetzt mit Zucker und Zimt garnieren und servieren.

## **Tipp**

Bei Hollerblüten in Mostteig handelt es sich um ein saisonales Gericht, da Hollerblüten nur im Juni verfügbar sind. Alternativ lassen sich Birnen oder andere Obstsorten im Mostteig backen.