

# Gebackene Akazienblüten

Mit dem Akazienduft der gebackenen Akazienblüten holst du dir den Frühling direkt in deine Küche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

16 Stk.	Akazienblüten
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
2 EL	<a href="#">Zucker</a>
250 ml	Vollmilch
200 g	Mehl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
	Speiseöl (pflanzlich zum Frittieren)
	Staubzucker

## Zubereitung

1. Für die **gebackenen Akazienblüten** die Eier trennen, Eidotter mit 2 EL Zucker und eine kleine Prise Salz schaumig rühren. Unter ständigem Rühren Mehl und Milch hinzufügen bis ein cremiger Teig entsteht. Eiweiß steif schlagen, und den Eischnee unterheben.
2. Akazienblüten vorsichtig mit Wasser abspülen und mit einem Küchentuch trocken tupfen.
3. Reichlich Pflanzenöl in einem Topf erhitzen bis Bläschen aufsteigen. Die Akazienblüten in die Teigmasse tauchen, und im heißen Öl langsam zirka 5 Min. goldgelb backen. Noch heiß mit Staubzucker bestreuen.

## Tipp

Nur frisch gepflückte weiße Akazienblüten verwenden, keine überreifen Blüten mit braunen Dolden.

