

Gebackene Holunderblüten

Raffiniertes Rezept für die Gäste gesucht? Bitte sehr: gebackene Holunderblüten, bestreut mit Zimt und Staubzucker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

140 g	Mehl
1 EL	Zucker
1 Prise	Salz
1 EL	Pflanzenöl
120 ml	Milch
2 Stk.	Eier
8 Stk.	Holunderblüten
0.5 kg	Schweineschmalz
2 EL	Staubzucker
1 Messerspitze	Zimt

Zubereitung

1. Für die **gebackenen Holunderblüten** zuerst einen Teig aus Eiern, Milch, Öl, Zucker, Salz und Mehl vorbereiten. Anschließend die Holunderblüten mehrere Male durch lauwarmes Wasser ziehen, auf keinen Fall einweichen.
2. Die Blüten abtropfen lassen, bis sie komplett trocken sind. Jetzt den Holler, beginnend bei den Blüten, bis zu den Stängeln hinauf durch den Backteig ziehen und dann in heißem Schmalz ausbacken, bis sie eine goldbraune Farbe haben. Die gebackenen Holunderblüten mit einer Zimtzucker-Mischung bestreuen und heiß servieren.

Tipp

Als Beilage für gebackene Holunderblüten eignet sich ein Kompott sehr gut.