Hollerstrauben mit Mostschaum

Tolle Zutaten-Kombination: Rezept für Hollerstrauben mit Mostschaum und Zimt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

20 Stk.	Holunderblüten
200 g	Mehl
1 EL	Staubzucker
4 Stk.	Eier
250 ml	Milch
1 Prise	Salz
200 ml	Öl (zum Backen)
2 EL	Staubzucker
1 Prise	Zimt

Für den Mostschaum

240 ml	Apfelmost
6 Stk.	Eidotter
70 g	Zucker
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)

Zubereitung

1. **Hollerstrauben mit Mostschaum** haben im Juni zur Saison Hochkonjunktur. Mit dem Teig beginnen. Milch, Staubzucker sowie Mehl und Salz vermengen. Mit Eiern zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

2. Die Blüten der Hollerpflanze in diesen Teig tauchen und in einer Pfanne in heißem Butterschmalz goldbraun backen. Im Nachhinein auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

3. Eidotter, Most, Zitronenschale und Zucker in einem Topf überm heißen Wasserbad aufschlagen. Die dicklich heiße Masse vom Wasserbad nehmen und den Mostschaum weiter dick und schaumig schlagen.

4. Die Hollerstrauben mit Mostschaum auf einem Teller anrichten und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Tipp

Zu den Hollerstrauben einen Sekt oder Most reichen.