Hollerstrauben

Die Hollerstrauben sind eine feine Süßspeise zur Holunderblüte. Omas einfaches Rezept gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

8 Stk.	Holunderblüten
150 g	Mehl glatt (gesiebt)
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eidotter
1 TL	Pflanzenöl
125 ml	Milch
2 Stk.	Eiklar
40 g	Zucker
	Pflanzenöl (zum Backen)

Zubereitung

1. Für die **Hollerstrauben** das Mehl mit Eidotter, Salz, Pflanzenöl und Milch in eine Schüssel geben und mit einem Rührbesen verrühren.

2. Das Eiweiß steif schlagen, Zucker nach und nach einrühren. Den Eischnee unter den Teig heben.

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Holunderblüten durch den Backteig ziehen und kurz abtropfen lassen.

4. Schwimmend im heißen Öl goldgelb backen. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp

Mit Staubzucker bestäuben, dazu ein Mus aus Beeren oder ein Kompott servieren.