

# Holunderblüten-Eierkuchen

Leckere Holunderblüten-Eierkuchen sind eine willkommene Abwechslung zu den normalen Eierkuchen. Köstlich für zwischendurch oder als Nachtisch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 6 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 31 min



Foto: Gerwin Sturm

## Zutaten

500 ml	Milch
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
0.5 TL	<a href="#">Salz</a>
200 g	Mehl
150 g	<a href="#">Haferflocken</a>
4 EL	Öl (zum Ausbacken)
10 Stk.	Holunderblüten
Nach Belieben	<a href="#">Zucker</a> (zum Bestreuen)

## Zubereitung

1. Für Holunderblüten-Eierkuchen zuerst Milch, Salz, Mehl und Haferflocken in eine Schüssel geben und einen glatten Teig daraus herstellen. Damit dieser schön fluffig wird, ruhig ein wenig Luft mit unterschlagen. Dann abdecken und 15 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 150°C.
2. Danach in einer beschichteten Pfanne Öl heiß werden lassen und ein wenig Teig eingeben. Die Holunderblüte in den Teig eindrücken, dabei den Stängel möglichst nahe an der Blüte entfernen.
3. Der Eierkuchen soll von beiden Seiten möglichst goldgelb ausbacken und im vorgeheizten Backofen warmstellen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Dann

jeweils einen Eierkuchen auf einen Teller geben.

## **Tipp**

Die Holunderblüten-Eierkuchen schmecken besonders gut, wenn man sie mit Zucker oder Staubzucker bestreut. Auch Holunderblütensirup eignet sich dafür. Einfach mal ausprobieren und nach dem eigenen Geschmack entscheiden.