

Holunderkrapfen

Die Holunderkrapfen aus Omas Küche sind eine steirische Spezialität. Das einfache Rezept begeistert Jung und Alt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

10 Stk.	Holunderblüten
200 g	Mehl
250 ml	Milch
2 Stk.	Eidotter
2 Stk.	Eiweiß
1 EL	Zucker
	Pflanzenöl
	Staubzucker

Zubereitung

1. Das Mehl, Milch, Salz und Eidotter zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten. Das Eiweiß mit Zucker zu Eischnee schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Teigmasse heben. Den Teig etwa 15 Minuten ruhen lassen.
2. Das Pflanzenöl erhitzen. Jetzt die Dolden der Holunderblüten nacheinander in den Teig tauchen und im heißen Öl goldgelb ausbacken.
3. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die **Holunderkrapfen** auf Teller anrichten und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Die Holunderblüten für die Holunderkrapfen bei Sonnenschein ernten, damit die Blüten geöffnet sind.

