

## Zucchini Blüten in Weinteig

Die Zucchini Blüten in Weinteig sind ein zarte und leichte Sommerkost. Das Rezept ist sehr einfach und rasch in der Zubereitung.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 3 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 43 min



### Zutaten

3 Stk.	<a href="#">Eier</a> (klein)
125 ml	Weißwein
125 g	Mehl
1 Prise	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 EL	<a href="#">Rum</a>
	Öl (zum Backen)
12 Stk.	Zucchini Blüten

### Zubereitung

1. Für die Zucchini Blüten in Weinteig die Eier mit Wein in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Das Mehl, Salz und Zucker dazu mengen und unterrühren. Den Teig zirka 30 Minuten quellen lassen.
2. Den Rum hinzugeben und unterrühren.
3. Das Öl in einer Pfanne auf zirka 175 °C erhitzen. Die Stempel aus den Blüten brechen und in den Teig tauchen. Zirka 2-3 Minuten schwimmend im Öl ausbacken. Auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen.

### Tipp