

Rezept

Hollerkücherl



Zutaten (4 Portionen)

12 frisch gepflückte Hollunderblütendolden
2 Eier
2 EL Mineralwasser
1 EL Zucker
4 EL Mehl
1 Messerspitze Backpulver
3 EL Milch
Puderzucker
Fett

Außerdem brauchst Du:

1 Schüssel
1 Schneebesen oder
1 Handrührgerät
1 Pfanne
Butterschmalz oder Margarine zum
Ausbacken

Und so geht's

- 1 Erst mal Hände waschen....
- 2 Nun nimmst Du die frisch gepflückten Hollunderblütendolden und schüttelst sie kurz vorsichtig über Küchenpapier aus, damit sich keine kleinen Insekten mehr darin befinden.
- 3 Die Eier und das Mineralwasser schlägst Du mit einem Schneebesen oder einem Handrührgerät. Dann fügst Du den Zucker das gesiebte und mit Backpulver vermischte Mehl und die Milch dazu, rührst weiter, so dass ein nicht zu dicker Teig entsteht. Anschließend lässt Du den Teig etwas quellen
- 4 In der Zwischenzeit wäschst Du die Hollunderblüten vorsichtig ab und lässt sie gut abtropfen. Tauche nun die Hollunderblüte portionsweise in den Teig ein und backe sie 2-3 Minuten goldbraun aus. Damit die Hollerkücherl nicht allzu fettig werden, legst Du sie danach kurz auf Küchenkrepp.
- 5 Nun bestäubst Du alle gebackenen Hollerkücherl mit Puderzucker und evtl. etwas Zimtucker und servierst alles sofort (heiß). Guten Appetit!!