

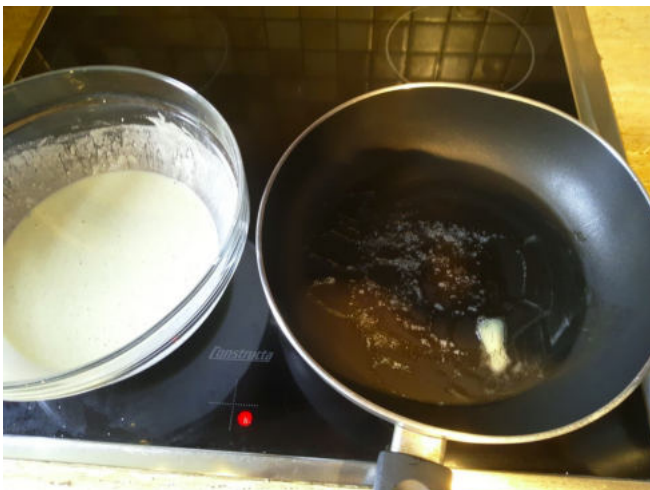
Holunderküchle Zutaten für 4 Personen:



- 2 Eier (oder stattdessen je Ei zwei Löffel mehr Milch + doppelte Menge Backpulver)
- 1 Esslöffel Zucker
- 2 Esslöffel Sprudelwasser (oder stattdessen mehr Milch)
- 3 Esslöffel Milch
- 4 Esslöffel Mehl
- 1/4 Kaffeelöffel Backpulver oder Natron
- 1 Prise Salz
- 50 g zerlassene Butter
- 12 Holunderblütendolden mit langem Stiel
- Öl zum Frittieren
- Puderzucker

Die Teigzutaten der Reihe nach miteinander, mit dem Schneebesen, zu einem glatten Teig vermischen.

Der Teig muss sehr flüssig bleiben.



Öl in der Pfanne erhitzen.
Die Holunderblüten am Stiel halten, in den Teig tauchen und dann sofort in die Pfanne und backen bis die Seite goldbraun ist.





Mit einer Schere die dicken Stängel abschneiden



Umdrehen/Wenden wenn goldbraun



Mit Puderzucker bestreuen oder mit Honig, Schokoaufstrich...

Rein beißen, genießen!

