

Ausgebackene Holler- Blüten

Zutaten:

- 50 g Mehl
- 100 ml Milch
- 2 Eier
- 1 TL Zucker
- 1 Pr. Salz
- Ca. 10 Holunderdolden mit Stiel
- Etw. Puderzucker

Zubereitungszeit: 20 min

Back-/Kochzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: 1-2



Zubereitung:

- Dolden etwas ausschütteln.
- Eier trennen. Eiweiß aufschlagen
- Mehl, Milch, Eigelbe mit Zucker & Salz zu einem Teig verrühren.
- Eischnee unterheben.
- Pfanne mit Öl bedecken, erhitzen
- Dolden am Stiel in den Teig tauchen und im heißen Fett ausbacken
- Auf Küchenkrepp legen, zum Servieren mit Puderzucker bestreuen.