

Hollerkiacherl

(Holunderblüten im Backteig)

Zutaten: 120 g Mehl, 1 Prise Salz, 2 Eier (getrennt), 200 ml Bier oder Weißwein oder Milch, 1 EL Zucker, 12 schöne Holunderblütendolden, Öl oder Butterschmalz zum Backen, Puderzucker zum Bestreuen.

Zubereitung: Mehl in eine Rührschüssel geben und salzen. Mit den Eidottern von der Mitte aus verrühren, Bier oder Wein langsam nach Bedarf zugeben und alles zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und unter den Teig ziehen.

Holunderdolden in den Backteig tauchen, sodass die Blüten vom Teig umschlossen sind, dann sofort im heißen Backfett goldgelb backen. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen, dann mit Puderzucker bestreut sofort zu Tisch geben.

Rezept aus:

*Irmi Hofmann:
Bayerische Mehlspeisen,
SüdOst Verlag,
gebunden, mit farbigen
Rezeptfotos, 160
Seiten, 19,90 Euro.*



Schmecken frisch am besten: Hollerkiacherl.