Holunderblüten gebacken

Holunderblüten gebacken sind eine leichte köstliche Frühjahrskost aus dem eigenen Garten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

10 Stk.	Holunderblüten (frisch gepflückt)
250 ml	Milch
2 Stk.	Eier
200 g	Mehl (glatt)
1 EL	Zucker
1 EL	Rum
1 Prise	Salz
	Butterschmalz (zum Backen)
	Staubzucker
	Zimt

Zubereitung

1. Für die **Holunderblüten** gebacken, zuerst einen Backteig zubereiten. Dafür die Milch mit Eier, Zucker, Rum und Salz verrühren. Mehl hinzufügen und zu einem Teig rühren. Diesen etwa 30 Min. rasten lassen.

2. Die frisch gepflückten Holunderblüten waschen und vorsichtig trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Holunderblüten in den Backteig tauchen und kurz abtropfen lassen. Im heißen Butterschmalz goldbraun backen und auf ein Küchenpapier legen.

3. Die fertig gebackenen Holunderblüten mit Staubzucker und Zimt bestreuen und sofort heiß genießen.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung **hier bestellen**

Tipp

Die gebackenen Holunderblüten mit Apfelmus oder eine Kugel Vanilleeis servieren.