

Gebackene Holunder - Blüten (Hollerküchle)

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Saisonal, als Dessert oder Kaffeegebäck mit Schlagsahne

Zutaten

- 6 Holunderblütendolden
- (Aufgeblüht mit genügend Süße und Aroma)
- 75 g Mehl, gesiebt
- 4 El Weißwein
- 15 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 1 El Öl
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Die Holunderblütendolden zunächst unter fließendem Wasser abspülen und auf Küchentrepp trocken ablaufen lassen.

Schritt2

Das Mehl, mit dem Eigelb, Öl, Zucker, 1 Prise Salz und dem Weißwein zu einem "schlanken" Teig verrühren und einige Minuten ruhen - quellen lassen Das steif geschlagene Eiweiß mit dem Schneebesen locker unterheben.

Schritt3

Die Holunder - Blüten nunmehr in den Teig tunken, etwas ablaufen lassen und bei ca. 175 C schwimmend in Pflanzenöl heraus backen, knusprig Farbe nehmen lassen.

Schritt4

Mit einer Schaumkelle heraus fangen und auf Küchenkrepp ablaufen lassen, vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** blüten, gebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-holunder-blueten-hollerkuechle/>