

Hollerkiacherl / Hollerküachle

- **Portionen:** 4
- **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' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein alt über kommendes, bäuerliches Rezept einer bayrischen Landfrau

Zutaten

- 8 große, reife Holunderblütendolden
- 180 g Mehl mit 2 Tl Backpulver gemischt
- 2 Eigelb mit 200 ml Milch verquirlt
- 2 Eiweiß mit 1 Prise Salz steif geschlagen
- 2 El Zucker
- 25 g zerlassene Butter
- Butterschmalz oder Pflanzenöl zum Ausbacken

Zubereitungsart

Schritt1

Die Holunderblüten - Dolden kräftig ausschütteln, kurz abspülen und gut abtropfen lassen. Mit einer Schere eng an den Stielansätzen abschneiden.

Schritt2

Das Mehl und Backpulver mit den Eigelben und dem Zucker glatt verrühren, die Butter dazu geben. 10 min. ruhen lassen, das geschlagene Eiweiß unterheben.

Schritt3

Die Blüten, am Stiel haltend, in den Teig tauchen und in heißem Fett schwimmend, bei mittlerer Hitze ausbacken; auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt4

Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Rezeptart: Bayerisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hollerkiacherl-hollerkueachle/>