



# 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/>