

HOLLERKÜCHLE MIT JOHANNISBEEREN

Schwierigkeit: einfach / ca. 20 Min. Arbeitszeit

In den letzten Wochen war Hochsaison der Holunderblüte, hier ein Holunderstrauch und dort einer. Eines der schmackhaftesten und zugleich traditionellsten Gerichte, das sich in Windeseile aus den Blüten zaubern lässt, sind Hollerküchle - los geht's!

ZUTATEN

ca. Für 12 Holunderblütendolden

12	Holunderblütendolden
200 gr	Mehl
1 EL	Öl
2	Eier (getrennt)
250 ml	Milch/Apfelsaft/Bier (je nach Wunsch gemischt)
ca 3 l	Öl oder Fett zum Ausbacken in einem breiten Topf
	Puderzucker zum Bestäuben
	Frische Johannisbeeren



ZUBEREITUNG

Eiweiß fest schlagen. Aus den übrigen Zutaten einen Teig rühren, die Eiweiße unterheben. Dolden eintauchen und in das brutzelnde Fett eintunken. Vorsicht Verbrennungsgefahr! Nach ca. 3 bis 5 Minuten die gold-braunen Küchle herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und mit frischen Johannisbeeren servieren.

Unser Vorschlag: Wer Holundersaft hat, kann daraus auch ein säuerliches Frucht-Sorbet machen und dies zur mächtigen Nachspeise reichen.

