

# Hollerküchle

## Ausgebackene Holunderblüten

Für 4 Personen

10-12 Holunderblütendolden

Für den Teig:

200g Mehl

1 Prise Salz

1 TL Zucker

1/4 ltr. Bier (möglichst Märzen oder dunkleres Bier), auch Wein möglich!

2 Eier getrennt

2 EL neutrales Öl

Öl oder Butterschmalz zum Ausbacken

Hollerblüten vorsichtig waschen und gut abtropfen lassen.

Mehl sieben und mit 1 Prise Salz mischen, mit dem Bier (oder Wein) zu einem dickflüssigen Teig rühren, Eigelb und Öl unterrühren, zuletzt das steif geschlagene Eiweiß unterheben.

Dann die Hollerblüten in den Backteig tauchen und im heißen Fett schwimmend ausbacken.

Abtropfen lassen, nach Belieben mit Puderzucker oder Zucker und Zimt bestreuen .

