

Hollerkiachl

ZUTATEN

8 Holunderblütendolden
125g Mehl
100ml Mineralwasser
100ml Milch
1 TL Backpulver
1 Zitrone (Abrieb+Saft)
1 Ei (Größe M)
1 Prise Salz
hocherhitzbares Öl
Puderzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Die Holunderblütendolden nach der Ernte kurz liegen lassen im Schatten, aber nicht abwaschen, denn der Blütenstaub wird mitgebacken. So können aber kleine Käfer aus den Dolden fliehen.

Das Ei trennen und dann zuerst das Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Das Eigelb zusammen mit Wasser, Milch, Mehl und Backpulver vermischen und den Abrieb der Zitronenschale hinzugeben.

Dann wird der Teig solange verrührt, bis er glatt, aber nicht zu fest wird. Ein paar Spritzer von dem Saft der Zitrone hinzugeben und den Teig etwa 20 Minuten ruhen lassen. Eischnee anschließend vorsichtig unterheben.

In der Pfanne nun Öl erhitzen (genug, damit man die Holunderdolden darin eintauchen und schwimmen lassen kann) und mit dem Holzlöffel testen, ob die Hitze passt. Dann die Holunderdolden nehmen und in den Teig tauchen, dass die Blüten bedeckt sind. Anschließend die Dolden in das Öl tauchen und darin goldbraun ausbacken lassen.

Die Holunderblüten danach zum Abtropfen auf ein Küchenpapier legen. Die fertigen Hollerkiachl können noch mit Puderzucker verfeinert werden.

Quelle: Miriam Dick, Kräuterpädagogin und Projektleiterin der Genussregion Niederbayern

