

# Holunderküchlein

## Zutaten | 4 Portionen

2	Eier
1 Prise	Salz
3 EL	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
125 g	Mehl
125 ml	Milch
100 ml	helles Bier
16	Holunderblütendolden mit langem Stiel
	Puderzucker zum Bestäuben
	Butterschmalz zum Ausbacken

Zubereitungszeit: 40 Min.

## Zubereitung:

- Für den Ausbackteig die Eier in Eiweiß und Eigelb trennen.
- Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz steif schlagen.
- Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Vanillezucker, Mehl, Milch, und helles Bier hinzu geben und zu einem glatten Teig rühren.
- Das geschlagene unter den Teig unterheben.
- Holunderblüten mit langem Stiel in kaltem Wasser gründlich abwaschen, etwas abschütteln und vorsichtig trocken tupfen.
- Butterschmalz in einem Topf auf ca. 190 °C erhitzen.
- Blüte am Stiel anfassen, in den Ausbackteig eintauchen und in das Ausbackfett eintauchen, bis die Blüten goldbraun ausgebacken sind. Mit dem Schaumlöffel heraus heben und auf einer Lage Küchenpapier abtropfen lassen.
- Ausgebackene Blüten mit Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt Apfelmus.

## Tipp:

Für Kinder kann das Bier für den Ausbackteig durch Milch ersetzt werden. Dann sollte allerdings etwas Backpulver zum Mehl gegeben werden. Denn die Hefe in dem Bier sorgt dafür, dass der Teig schön locker und kross bleibt. Ist noch etwas Ausbackteig übrig, können Apfelringe darin ausgebacken werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 170 g

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
417 kcal	9,2 g	72,7 g	7,9 g	56,1 mg