

Gasthof Kreuz Trautz

Gebackene Holunderblüten

Zutaten für 4 Personen,
als Dessert für ca. 8 Personen

Backteig:

100 gr. Mehl glatt (Type 480)
100 gr. Maizena
80 gr. Holundersirup
150 – 200 ml Sodawasser
Schnapsglas Cointreau 0,02 lit.
Prise Salz

3 Eiweiß

50 gr. Zucker

ca. 20 Holunderblütendolden

½ lit. Öl zum ausbacken
(geschmacksneutral - z.b.:
Sonnenblumenöl, Maikemöl usw.)

Staubzucker zum bestreuen

Erdbeertopping:

200 gr. Erdbeer
100 gr. Zucker
Saft einer Limette

Backteig:

Eiweiß mit Zucker zu cremig steifem Schnee schlagen

Mehl, Maizena mit gut der Hälfte des Sodawassers glatt rühren,
Holundersirup, Prise Salz, Cointreau und restliches Sodawasser
dazugeben, nochmals verrühren.
Eischnee vorsichtig unterheben.

Öl in einer Pfanne oder einem flachen Kasserolle auf ca. 170°
erhitzen.

Blütendolden in nicht zu große Dolden teilen, am Stiel haltend
vorsichtig durch den Backteig ziehen und in das erhitzte Öl
einlegen, auf allen Seiten goldbraun backen, mit Siebschöpfer
herausnehmen, dabei abtropfen lassen, auf ein Blech mit
Küchencrep legen und nochmals kurz abtropfen lassen.

Anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

Als warme Hauptspeise empfehle ich eine Vanillesauce,
servieren Sie es als Dessert empfehle ich Vanilleeis und / oder
Erdbeertopping.

Erdbeertopping:

Erdbeeren mit Zucker und Limettensaft einmal kurz aufkochen,
gut durchmischen und erkalten lassen.