



Holderküchle

Zutaten für ca. 10 Holderdolden:

125	g	Mehl
1	El	Zucker
1	Pr	Salz
150	ml	Weißwein
2	El	Rum
3		Eier

Butterschmalz und etwas Öl für
die Friteuse
Puderzucker und Küchenpapier



Zubereitung:

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen und mit dem Wein zu einem glatten Teig rühren. Mindestens 1 Std. zugedeckt (im Kühlschrank) ruhen lassen. Die verquirlten Eier und den Rum nach und nach unterrühren. Der Teig soll nicht zu dick sein. Evtl. noch etwas Wein zufügen.

Fett in einem Topf erhitzen, so dass es um ein Streichholz siedet (ca. 180°C), nicht heißer werden lassen. Holderblüten so zuschneiden, dass sie noch einen Stiel haben. Die Blüten sollen möglichst nicht gewaschen werden oder sehr trocken sein. Am Stiel festhalten und die Dolden einzeln in den Teig tauchen, etwas drehen und wenden, dass sie ganz im Teig eingetaucht sind. Blüten am Stiel in das heiße Fett heben, knusprig und goldbraun backen, evtl. mit einem Holzlöffel untertauchen.

Fertige Blüten auf ein Küchenkrepp legen, solange die anderen gebacken werden. Stiele jetzt über dem Teig abschneiden, mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.

Ein Walnusseis rundet den Geschmack noch ab.

Dazu trinke ich gerne ein Gläschen Gewürztraminer aus dem Elsass.