Wildkräuterschule
EMPOWERMENT FOR LIFE
Stefanie Gross-blau.

Hollunderblüten im Bierteig

Zutaten:
- Hollunderblüten
- Ca. 150 gr. Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zucker
- Mandelmilch (oder Kuhmilch) und Bier zu gleichen Teilen
- 1 Ei

Mise en Place:
Mehl in eine Schüssel geben. Ei hineinschlagen. Mit dem Schneebesen das Ei verquirlen und von der Mitte aus nach und nach das Mehl einrühren, dabei abwechseln Bier und Milch dazu geben, bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Zubereitung:
In einer Pfanne Kokosfett erhitzen. Blatt oder Blüte in Bierteig tunken und dann in einem stabilen Fett (z.B. desodoriertes Cocosfett) fritieren.

Der Hammer:
Als Luxus-Dessert werden die ausgebackenen Hollunderblüten mit Frischen (Bio-) Erdbeeren und Vanilleeis serviert.

Viel Freude und Genuss beim Ausprobieren!
Stefanie Gross-blau.