

Hollerstrauben

ca. 8 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

8 Holunderblüten-Dolden

Backteig:

150 g gesiebtes glattes Mehl

1 Prise Salz

2 Dotter (Größe M)

1 KL Speiseöl

⅓ l Milch

2 Eiklar (Größe M)

40 g Zucker

Zum Ausbacken:

Speiseöl

Zum Bestreuen:

2 EL Zimt-Staubzucker

Wie mache ich Hollerstrauben?:

1 Zum Vorbereiten:

Die Holunderblüten gut ausschütteln.

2 Backteig:

Für den Backteig das Mehl mit Salz, Dottern, Öl und Milch in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührbesen) verrühren. Das Eiklar steif schlagen und den Zucker nach und nach dazu geben. Den Einschnee mit einem Kochlöffel unter den Teig heben.

3 Zum Ausbacken:

Die Holunderblüten durch den Teig ziehen, kurz abtropfen lassen und schwimmend in heißem Öl (160 Grad) goldgelb ausbacken. Die ausgebackenen Strauben auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4 Zum Bestreuen:

Die Hollerstrauben sofort mit der Zimt-Staubzucker-Mischung bestreuen und warm servieren.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Servieren Sie zu den Hollerstrauben warme Vanillesoße.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33