

Gebackene Holunderblüten mit Zimt

30—40 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

16 Stk.	Holunderblütendolden
240 g	Mehl
250 ml	Helles Bier
50 g	Gescholzene Butter
2	Eier
6 EL	Zucker
2 EL	Zimt gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1. Die Holunderblüten mit Hilfe eines Pinsels säubern.
2. Für den Teig Mehl, Zucker und Kotányi Salz in einer Schüssel gut vermischen. Anschließend die Masse mit gescholzener Butter, Eiern und Bier zu einem glatten Teig verrühren und für etwa 5 Minuten ruhen lassen.
3. In einer Pfanne genügend Pflanzenöl vorsichtig erhitzen. Das Öl muss unbedingt heiß sein.
4. Die Holunderblüten am Stiel halten und die Blüte durch den Bierteig ziehen, danach etwas abtropfen lassen und schließlich die Blüten mit dem Stiel nach oben in die Pfanne setzen und goldbraun herausbacken.
5. Die Blüten auf einem Stück Küchenrolle abtropfen lassen bevor sie serviert werden.
6. Mit Staubzucker süßen und genießen.