



Zutaten:

(10 Kiachal | Dauer: 10 Minuten)

- 10 Holler-Blüten
- 150 g Mehl
- 2 Eier
- 200 ml Milch
- 200 ml Wasser - gerne mit Sprudel, dann wirds knuspriger!
- Öl oder Fett zum Rausbacken

Vermischt alle Zutaten - ausgenommen den Holunderblüten und dem Öl - zu einem Teig. Ich mag es lieber etwas flüssiger. Wer aber gerne viel Teig an den Blüten hat kann einfach nach Belieben noch etwas Mehl dazu geben.

Das war's dann eigentlich schon fast. Jetzt müsst ihr nur noch in einer großen Pfanne euer Fett erhitzen und die in Teig getauchten Blüten rausbacken. Das dauert etwa 2 Minuten. Ich lasse Sie kurz auf einem Küchentrepp abtropfen, dann sind sie nicht ganz so fettig.

Noch etwas Puderzucker drüber und schon können sie gegessen werden, aber Vorsicht! Lieber kurz warten, die sind gleich nach dem Backen ganz schön heiß!

Lasst es euch schmecken!