

Gebackene Holunderblüten

40 Minuten

8 Stück

Zutaten

- 150 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 1 EL Öl
- etwas Salz
- 2 EL Zucker
- 8 Stück Holunderblüten
- 200 g Apfelkompott
- 4 Stück Sanddorn Bonbons
- 400 g Ceres 100% Fett zum Ausbacken
- etwas Staubzucker

Gebackene Holunderblüten werden regional unterschiedlich **Holunderküchlein**, **Hollerkücherl** oder **Hollerküchle** genannt. Für diese Zubereitung werden die Holunderblütendolden in einen Backteig getaucht und anschließend in heißem Pflanzenfett heraus gebacken.

Erntezeit für Holunderblüten
Die Blütezeit des Holunders geht recht rasch vorüber, daher muss man sich zur rechten Zeit beeilen und die Blüten ernten. In Österreich und in Deutschland blüht der Holunder je nach Wetterlage von Mitte Mai bis Ende Juni. Das Sammeln der Holunderblüten für gebackene Holunderküchlein muss gut vorbereitet werden.

Die Blüten sollen möglichst im Ganzen und in ihrer vollen Pracht in die Küche gelangen. Ideal ist ein Tablett oder eine breite Schachtel, in man die gepflückten Dolden schonend nebeneinander legt. Die beste Erntezeit ist bei Holunder-Enthusiasten sogar von der Tageszeit abhängig.

Experten sind sich sicher, dass die Blüten, die am Abend geerntet werden, die meisten Geschmacks- und Vitalstoffe enthalten. Hollerblüten sollten nicht am Straßenrand gesammelt werden, dort ist zuviel Schmutz in der Luft. Schneiden Sie die Blüten mit der Schere ab und lassen Sie ein Stück vom Stengel an der Blüte. Damit haben Sie beim Eintauchen in den Teig einen Griff zum Anfassen.

Vorbereitungsarbeiten für gebackene Holunderblüten
Sind die Holunderblüten heil in der Küche angekommen, beginnt die Arbeit erst richtig. Das Säubern der Holunderblüten ist eine ganz eigene Philosophie und hier scheiden sich die Geister: Die Säuberungsanleitung reicht von ausschließlich einzeln abschütteln bis hin zu mindestens über Nacht in kaltem Wasser einweichen, damit eventuell vorhandene Insekten vollständig entfernt werden.

Diese Säuberungsaktion für Holunderblüten hat sich bewährt:
Die Holunderblüten 10 Minuten in kaltes Wasser legen und sanft wiegen, danach vorsichtig abschütteln und auf einem Tuch abtropfen lassen. Wichtig: Die Blüten müssen vor dem Weiterverarbeiten wirklich trocken sein. So hat sich schon so mancher Koch aus Zeitmangel mit dem Föhn in der Küche wieder gefunden, um die Blütenpracht trocken zu bekommen.

Zubereitung

- Mehl, Eier und Milch, Öl, Salz und Zucker verrühren, Teig durch ein feines Sieb passieren.
- Gesäuberte , trockene Holunderblüten bereit stellen.
- Apfelkompott mit fein gestoßenen Sanddorn Bonbons verrühren und bereit stellen.
- Ceres 100% Kokosfett in einem Topf erhitzen.
- Holunderblüten in den Teig tauchen und im Ceres Kokosfett da. 3 Minuten goldbraun ausbacken.
- Die gebackenen Holunderküchlein auf einem Teller mit Küchenkrepp abtropfen lassen.

- Die Holunderküchlein mit dem Sanddorn-Apfelkompott auf Tellern anrichten und mit Staubzucker bestreut servieren.

Wichtige Tipps zur Zubereitung der gebackenen Holunderblüten

Die Holunderblüten säubern und trocknen.

Alle Zutaten, auch den Teig vorbereiten, dann erst das Pflanzenfett zum Ausbacken erhitzen.

Teller oder Blech mit Küchenkrepp zum kurzen Abtropfen der gebackenen Holunderblüten vorbereiten.

Verwenden Sie ausreichend Pflanzenfett, die Holunderblüten sollen im Fett schwimmen – nur so erhalten Sie ein gutes Ergebnis.

Holunderblüten gebacken schmecken nur frisch zubereitet und heiß serviert. Daher bereits die Teller vorbereiten und dann ausbacken.

Wenn Sie für mehrere Personen zubereiten, dann können Sie die bereits gebackenen Holunderblüten im vorgeheizten Backofen bei 200°C Heißluft warm stellen.

Vegetarisch

Zurück