

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Holunderblüten im Bierteig



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/koch Tipp](https://www.lifechannel.ch/koch Tipp)

(c) 123rf

Zubereitung

1. Holunderblüten im Wald pflücken; dabei darauf achten, dass sie mit einem Messer oder einer Schere abgeschnitten werden
2. Blüten mit etwas Wasser abspülen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen
3. Weissmehl mit hellem Bier gut vermischen und 2 Eigelbe dazugeben
4. Eiweisse steif schlagen und unter den Teig heben
5. 20 g Puderzucker zum Teig sieben und vermischen
6. Öl in einer Pfanne auf 170 °C erhitzen
7. Blüten in den Teig tauchen und gut abtropfen lassen
8. Anschliessend für ca. 3 Minuten im heissen Öl goldgelb ausbacken
9. Auf einem Küchentuch etwas abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben

Zutaten

10 Stk	Holunderblüten
150 g	Weissmehl
250 g	helles Bier
2	Eier
40 g	Puderzucker
300 g	Rapsöl