



**Gartenrezept der Saison:
Gebackene Holunderblüten**



IMMERGRÜN

Zutaten (4 Personen):

12 Holunderblütendolden
1/8 L Milch
100 g Weizenvollkornmehl
1 Ei
1 Esslöffel Vanillezucker
1 TL Rum
1 Prise Salz
Rapsöl (zum Ausbacken)
4 EL geriebene Mandeln (zum Bestreuen)

Zubereitung:

Die Holunderblütendolden gut abwaschen.

Für den Teig Weizenvollkornmehl, Milch, Eidotter, Vanillezucker, Salz und Rum gut verrühren.

Eiklar zu Schnee schlagen und unterheben.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Blütendolden in den Backteig tauchen und im Öl knusprig braten.

Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und vor dem Servieren mit Staubzucker und geriebenen Mandeln servieren.

Dazu passt frisches Kompott.

IMMERGRÜN wünscht gutes Gelingen und Guten Appetit!