Rezept

Frittierte Hollerküchle mit Bier-Teig

Ein Rezept von Frittierte Hollerküchle mit Bier-Teig, am 12.10.2024

Zutaten

16	frisch gepflückte Holunderblütendolden (mit langen Stielen)
	Salz
150 ml	Bier
1 Päckchen	Vanillezucker
	Puderzucker zum Bestäuben
50 g	Butter
200 g	Mehl
150 ml	kohlensäurehaltiges Mineralwasser
2	Eier (Größe M)
ca. 1 1/4 l	Öl oder 750 g Butterschmalz zum Frittieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Die Holunderblüten gründlich säubern. Falls nötig, kleine Insekten entfernen und welke Blüten abknipsen. Die Blütendolden möglichst nicht waschen, höchstens kurz in kaltem Wasser schwenken und trocken schütteln.

2. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Das Mehl mit 1 kräftigen Prise Salz, Mineralwasser und Bier glatt verrühren. Die Eier trennen, die Eigelbe und die flüssige Butter unter den Teig rühren. Die Eiweiße mit dem Vanillezucker steif schlagen und unter den Teig heben.

3. Zum Frittieren Öl oder Butterschmalz in einem schweren, flachen Topf erhitzen. Das Fett ist heiß genug, wenn an einem Holzkochlöffelstiel, den man hineinhält, kleine Bläschen aufsteigen. Die Holunderblütendolden am Stiel fassen, nacheinander durch den Teig ziehen, mit der Blüte nach unten in das heiße Fett tauchen und jeweils in 1-2 Min. knusprig braun ausbacken. Die Hollerkücherl auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.