

Rezept

Gebackene Holunderblüten

Ein Rezept von Gebackene Holunderblüten, am 10.06.2026

Zutaten

50 g Butter	200 g Mehl
Salz	250 ml Mineralwasser
2 Eier	1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Zucker	16 frisch gepflückte Holunderblüten mit Stiel
Öl oder Butterschmalz zum Ausbacken	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen. Das Mehl mit 1 Prise Salz und dem Mineralwasser glatt rühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe und die Butter unter den Teig rühren. Die Eiweiße mit dem Vanillezucker und Zucker steif schlagen und unterheben. Die Holunderblüten verlesen.

2. Öl oder Butterschmalz in einem flachen Topf erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem ins Fett getauchten Holzlöffel Bläschen aufsteigen.

3. Die Holunderblüten am Stiel anfassen, in den Teig tauchen und mit dem Stiel nach oben in das heiße Fett tauchen und goldbraun ausbacken. Gebackene Holunderblüten auf Küchenpapier abtropfen lassen.