

Rezept

Hollerküchle

Ein Rezept von Hollerküchle, am 26.04.2024

Zutaten

125 g Mehl (Type 405)	3 M Eier
125 ml trockener Weißwein (oder Apfelsaft)	1 Prise Salz
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	2 EL neutrales Pflanzenöl
30 g Zucker	1 kg Butterschmalz oder 1 l neutrales Pflanzenöl zum Frittieren
ca 16-20 blühende Holunderdolden mit langem Stängel	Puderrucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Wein (oder Saft) unter das Mehl rühren, dann Salz und Vanillezucker untermischen. Den Teig ca. 30 Min. quellen lassen. Danach das Öl untermischen. Die Eiweiße mit Zucker steif schlagen und behutsam unter den Teig heben.
2. Butterschmalz oder Öl in einem hohen Topf erhitzen. Mit einem Holzlöffel prüfen, ob es heiß genug ist: Steigen am Löffelstiel sofort kleine Bläschen hoch, ist die Temperatur richtig (ca. 175°). Die Holunderdolden nacheinander am Stängel anfassen, in den Teig tauchen, kurz abtropfen lassen und portionsweise im heißen Fett in jeweils ca. 1 Min. goldbraun ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten. Mit Puderrucker bestreuen und die Hollerküchle gleich servieren.