

Rezept

Knusprig frittierte Hollerküchle

Ein Rezept von Knusprig frittierte Hollerküchle, am 28.06.2026

Zutaten

12-15 Holunderblütendolden (schön aufgeblüht, mit langen Stängeln)	1 EL Butter
Salz	100 g Mehl
150 ml lieblicher Weißwein (ersatzweise Wasser)	2 EL Zucker
Öl oder Fett zum Frittieren	1 Ei (L)
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Holunderblüten gut säubern: eventuell kleine Insekten ablesen und vertrocknete und welke Blüten abknipsen. Idealerweise die Blüten nicht waschen (deshalb möglichst auch nicht in Straßennähe pflücken), höchstens kurz in kaltem Wasser schwenken und trocken schütteln.
2. Die Butter in einem Töpfchen schmelzen. Das Mehl mit 1 Prise Salz und dem Zucker mischen. Den Wein und 50 ml Wasser dazugeben und mit dem Schneebesen alles gründlich verrühren. Ei trennen und das Eigelb ebenfalls unterrühren, anschließend die Butter unterschlagen und den Weinteig zugedeckt 30 Min. quellen lassen.
3. Dann das Eiweiß und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter den gequollenen Teig heben. In einem weiten Topf reichlich Frittieröl oder -fett erhitzen (5-6 cm hoch) – es ist heiß genug, wenn an einem hölzernen Kochlöffelstiel, den man hineinhält, viele Bläschen aufsteigen.
4. Die Blütendolden nacheinander mit den Blüten nach unten in den Teig tauchen, sodass die Blüten vollständig mit Teig überzogen sind. Etwas abtropfen lassen und die Rispen leicht auseinander ziehen. So portionsweise in das Öl oder Fett geben und darin zügig knusprig braun frittieren. Die Küchle herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit reichlich Puderzucker bestreut servieren.