



## Gebackene Holunderblüten

### Zutaten für 4 Personen:

8	Holunderblütendolden
200 g	Mehl
1 Prise	Salz
¼ Liter	Bergbauern Milch
2	getrennte Eier
2 TL	Sonnenblumenöl
	Öl oder Butterschmalz zum Herausbacken
	Staubzucker zum Bestreuen



### Zubereitung:

1. Das Eiweiß zu festem Schnee schlagen.
2. Mehl mit Salz mischen. Milch beimengen und zu einem dickflüssigen Teig rühren. (ähnlich wie Palatschinkenteig). Eigelb und Öl unterrühren. Zuletzt den steif geschlagenen Eischnee unterheben.
3. Die Hollunderblüten durch den Backteig ziehen und in heißem Fett schwimmend goldgelb backen. Abtropfen lassen und mit Staubzucker bestreut servieren.

**Pinzgauer Geheimtipp:** Wer mag, kann dazu auch Apfelmus oder Kompott reichen.

