

Gebackene Hollerblüten

<p><u>Zutaten:</u> 4 Stk. Eier 16 Stk. Hollerblüten 200 g Mehl 250 ml Milch 1 P Salz</p> <p>400 ml Öl zum Ausbacken</p>	<p><u>Zubereitung:</u> Eier, Milch und Salz versprudeln und zum Mehl leeren (Konsistenz ist wie ein dicker Palatschinkenteig). Mit Schneebesen gut verrühren. Hollerblüten in den Teig tauchen und sofort in heißem Fett ausbacken. Auf eine Küchenrolle zum Abtropfen legen und vorm Essen mit Staubzucker bestreuen.</p> <p>Schmeckt sehr gut mit einer heißen Fruchtsauce oder 1 Kugel Eis.</p>
<p><u>Fruchtsauce:</u> 500 g Beeren 3 EL Zucker</p>	<p>Beeren mit Zucker aufkochen und pürieren.</p>



Praxistipp von Dipl. Päd. Elisabeth Glauningner BEd