

Gebackener Hollunder a la Hahn



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	1 Prise(n)
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Vollmilch	500 ml
Weizenmehl (universal)	200 g

Zubereitung:

Holunder konnte ich nicht auswählen bei den Zutaten

also:

Zuerst suche man sich eine Holunderstaude und entnehme ihr einige Blüten hier besonders auf Mitbewohner aufpassen, Käfer und Läuse verderben zu Hause den Appetit.

Trotzdem zu Hause in kaltem Wasser vorsichtig waschen (vorsichtig damit nicht zu viele Blüten verloren gehen)

Jetzt machen wir uns einen Palatschinken/Pfannkuchen Teig:

Milch, Mehl, Salz, Eier zu einen sähmigen, glatten Teig verrühren. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Holunderblüten in den Teig tauchen und in die mit Öl erhitze Pfanne legen (3 Stück als 1 Portion).

Die größeren Stiele abschneiden goldgelb anbacken und das ganze wenden. auch hier goldgelb anbacken - und die nächste Garnitur hinein. Dies solange wiederholen bis der Teig verbraucht ist.

Es werden etwas dickere Palatschinken/Pfannkuchen - jene mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Am besten passt ein Glas Milch dazu.

Gutes Gelingen wünscht



Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at