



Frittierte Holunderblüten auf weißem Schokoladeneis

Zutaten:

6-8 Holundersträußchen
250g Erdbeeren
200g Mehl
2-3 Eier
4-5 EL Wein (tr. Weißwein)
weißes Schokoladeneis
Eis, Pfefferminze, Physalis,
Zitronensaft, Salz,
(Vanille-)Zucker



Zubereitung:

Zubereitung des Weinteiges:

Dafür trennen Sie zuerst die Eier. Zum Eigelb geben Sie bitte 2-3EL Vanillezucker oder normalen Zucker und eine Prise Salz. Nun durchrühren und einen Schuss Wein hinzugeben. (Weißwein, trocken). Fügen Sie das Mehl dazu. Wieder rühren und darauf achten, dass der Teig nicht zu flüssig gerät. Jetzt schlagen Sie in der zweiten Schüssel das Eiweiß steif und heben es daraufhin unter. Zubereitung der Holunderblüten: Erwärmen Sie Öl in einem Topf. Um die richtige Temperatur zu überprüfen nehmen Sie den Stil ihres Kochlöffels und halten diesen in das Öl hinein. Entstehen um den Löffelstil Blasen, ist das Öl heiß.

Nehmen Sie nun ihre Holundersträußel, ziehen Sie diese durch den Teig, so dass ordentlich Teig in den kleinen Verzweigungen hängen bleibt, und tauchen Sie das Ganze in das heiße Fett. Lassen Sie die Hollerblüten einige Zeit darin frittieren. Umdrehen nicht vergessen.

Anrichten:

Jetzt haben Sie Zeit für die Erdbeeren. Schneiden Sie diese klein. Geben Sie Puderzucker, Vanillezucker oder normalen Zucker hinzu. Zitronensaft darf hier nicht fehlen. Rühren Sie dassüß-saure Obst gut durch und richten es danach auf einem Teller an. Stechen Sie nun eine Nocke Eis aus und geben Sie di es auf die Erdbeeren. Holen Sie nun die fertigen Holunderblüten aus dem h eißen Fett. Lassen Sie die Teigsträußchen zuerst auf einem Küchentuch abtropfen. Danach können Sie anrichten. Puderzucker darüber. Ein feines Dessert. Leider nur in der Holunderblütenzeit genießbar.

Guten Appetit wünscht



**FRANKEN
FERNSEHEN**