



Gebakene Holunderblüten

mit Puderzucker & Kompott



Zutaten für 2 Personen:

- Teig** Aus allen Zutaten einen geschmeidigen Teig anrühren, die Dolden nur leicht abklopfen (nicht waschen, da sonst der Blütenstaub mit den Aromen verloren geht).
- 140 g Reismehl
 - 3 EL Ahornsirup
 - 150 ml Sojamilch
 - 50 ml Mineralwasser
 - 1/2 Pck. Backpulver
 - 1 Pr. Salz
 - Öl zum Ausbacken
- Den Teig nach 20 Minuten Ruhezeit nochmals durchrühren. In einer hohen Pfanne so viel Öl erhitzen, bis der Boden gut bedeckt ist.
- Die Dolden in den Teig tauchen, etwas abtropfen lassen, in die Pfanne geben und goldbraun ausbacken.
- Außerdem** Nach dem Herausnehmen die Dolden auf ein Küchenpapier legen. Zu den gebackenen Holunderblüten zum Beispiel etwas Rhabarberkompott und Puderzucker reichen.
- 8 Holunderdolden
 - Puderzucker
 - Rhabarberkompott (optional)