

In Teig gebackene Holunderblüten



Zutaten

Für 4 Personen

8 frische Holunderblüten

60 g Reismehl

120 ml Wasser

1 Prise Kurkuma

1 Prise Salz

Öl zum Frittieren oder
Braten

Zimt und

Kokosblütenzucker zum
Drüberstreuen

Zubereitung

Bereiten Sie den Teig zu, indem Sie das Reismehl und das Wasser gut vermischen, so dass sich keine Klumpen bilden. Geben Sie eine Prise Kurkuma und Salz in den Teig und verrühren Sie erneut alles gut miteinander. Klopfen Sie die Blüten einmal kurz ab, bevor Sie diese am Stiel angefasst in den Teig eintauchen und überschüssigen Teig abtropfen lassen. In heissem Öl bei 180°C frittieren oder in der Pfanne ausbacken. Sobald sie goldbraun sind, aus dem Frittieröl oder Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Zimt und Kokosblütenzucker bestreut heiß servieren.