

Rezept März 2019

Holunderküchle mit Erdbeersoße

Zutaten:

- 12-15 Holunderblütendolden
- 6 El Dinkelmehl 630
- 2 El Zucker
- 1 Tl Backpulver
- 2 Eier
- 50g flüssige Butter
- ca. 200ml Milch
- Frittierfett zum Ausbacken
- 400-500g Erdbeeren
- 50g Zucker
- 2-3 Stiele Minze

Zubereitung:

- Zutaten für den Küchleteig glattrühren. Dabei soviel Milch zugeben, dass ein fast flüssiger Teig entsteht. 15 Min. quellen lassen.
- Die Blüten ganz eintauchen und gut abtropfen lassen. Im heißen Fett goldbraun Ausbacken. Wieder gut abtropfen.
- Die Erdbeeren mit Zucker und Minzeblätter mixen. Einen Spiegel mit Erdbeersoße auf einen Teller geben. Küchle darauf anrichten und möglichst heiß servieren.

Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit wünscht Monika Rehm