HOLUNDERBLÜTEN MIT ERDBEERSAUCE | SWEETFAMILY

GEBACKENE HOLUNDERBLÜTEN MIT ERDBEERSAUCE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 4 Portionen | 35 Min.

Zutaten

250 g	Erdbeeren
1 Päckchen	Vanillezucker
16	Holunderblütendolden
3	Eier
4 EL	Milch
30 g	SweetFamily Unser Feinster
60 g	Mehl
50 ml	Rapsöl
20 g	Butter
50 g	SweetFamily Puderzucker

Zubereitung

396	8	38	22
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Portion ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Für die Sauce Erdbeeren putzen, waschen und mit Vanillezucker pürieren. Bis zum Servieren kühl stellen.

2. Holunderblütendolden verlesen und vorsichtig ausschütteln. Eier trennen. Eigelb mit Milch, Zucker und Mehl glatt rühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

3. Rapsöl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Holunderblütendolden portionsweise durch den Teig ziehen und in der Pfanne ca. 2 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und mit der Erdbeersauce servieren.