

REZEPT FÜR GEBACKENE HOLUNDERBLÜTEN MIT ERDBEERSAUCE



GEBACKENE HOLUNDERBLÜTEN MIT ERDBEERSAUCE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 4 Portionen | 40 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



4725

ZUBEREITUNG

396

Kcal

pro Portion ca.

8

Gramm

Eiweiß

38

Gramm

Kohlenhydrate

22

Gramm

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.