

# Rezepte zum Ausprobieren

## Hollerküachle

Hier ein klassisches Rezept für Holunderküachle – auch Hollerküachle genannt. Das sind ausgebackene Holunderblütendolden im Teigmantel, die meine Mama früher oft gemacht hat. Für mich eine wertvolle Kindheitserinnerung.

### Zutaten

- 8–10 frische Holunderblütendolden
- 150 g Mehl
- 2 Eier
- 200 ml Milch oder Mineralwasser (ergibt einen luftigeren Teig)
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker (optional, für süße Variante)
- 1 Schuss Rum oder Zitronenschale (fürs Aroma, optional)
- Öl oder Butterschmalz zum Ausbacken
- Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung

1. Blüten vorbereiten
  - Die Holunderblüten an einem sonnigen Tag ernten, ungewaschen verwenden (nur leicht ausschütteln, damit der Blütenstaub bleibt).
  - Längere Stiele etwas kürzen, damit sie gut ins Öl passen.
2. Backteig herstellen
  - Mehl, Eier, Milch (oder Mineralwasser), Salz und Zucker zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren.
  - Teig ca. 15 Minuten quellen lassen.
3. Blüten ausbacken
  - Öl oder Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen.
  - Die Blütendolden am Stiel anfassen, in den Teig tauchen (überschüssigen Teig abtropfen lassen).
  - Sofort im heißen Fett goldbraun ausbacken, dabei einmal wenden.
4. Fertigstellen
  - Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
  - Mit Puderzucker bestäuben und am besten warm genießen.

Guten Appetit!

**Viel Spaß beim Ausprobieren!**

**Noch mehr Rezepte und aktuelle Termine unter:**

**[www.hulda-holunder.at](http://www.hulda-holunder.at)** 



© 2025 Hulda – Marion Kaser