

Pfannkuchen Rezepte

Holunderküchlein

Gattung: Backen, Gebäck

		Pfannkuchenteig:	
375 g	Mehl	1/2 Liter	Milch
3	Essl. Zucker	3	(-4) Eier
1	Msp. Salz	2	geh. TL Backpulver
		außerdem:	
	Holunderblüten		Puderzucker
	Frittierfett		

Aus den Zutaten stellt man einen geschmeidigen Pfannkuchenteig her.

Die Blütendolden nimmt man am Stiel und taucht sie in den Teig. Schüttelt man beim Herausnehmen etwas, so entstehen beim Ausbacken bizarre Formen, die besonders knusprig sind. Die Küchlein werden in schwimmendem Fett ausgebacken. Ist die erste Seite gebräunt, schneidet man den Stiel ab und wendet. Das fertige Küchlein holt man am Besten mit einer Schaumkelle aus dem Fett und löst es auf Küchencrepe abtropfen.

Mit Puderzucker bestreut schmeckt es einfach wunderbar. Es gibt einen besonders guten Geschmack, wenn das Ausbackfett etwa zur Hälfte mit Pflanzenfett und Butterschmalz gemischt wird.