

# Holunderblütenkrappen

für 3-4 Portionen:

2 Eier  
Prise Salz  
125g Mehl  
½ TL Backpulver  
100 ml Apfelsaft  
1½ EL neutrales Öl



10-15 Holunderblütendolden  
Öl zum Frittieren  
Zucker zum Bestreuen  
evtl. Erdbeeren zum Servieren

Die Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.  
Mehl, Backpulver & Eigelb mischen, mit Apfelsaft und Öl glatt verrühren.  
Eischnee unterheben.

Einen Topf etwa 10 cm hoch mit Frittieröl füllen und auf höchster Stufe erhitzen. Die Hitze etwas reduzieren sobald ein hineingegebener Teigtropfen im Öl sofort sprudelnd brutzelt.

Nun die Blütendolden nacheinander in den Teig tauchen und von beiden Seiten goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.  
Nach heiß mit Zucker bestreut servieren... Dazu passen frische Erdbeeren.

