

Holunderküchle



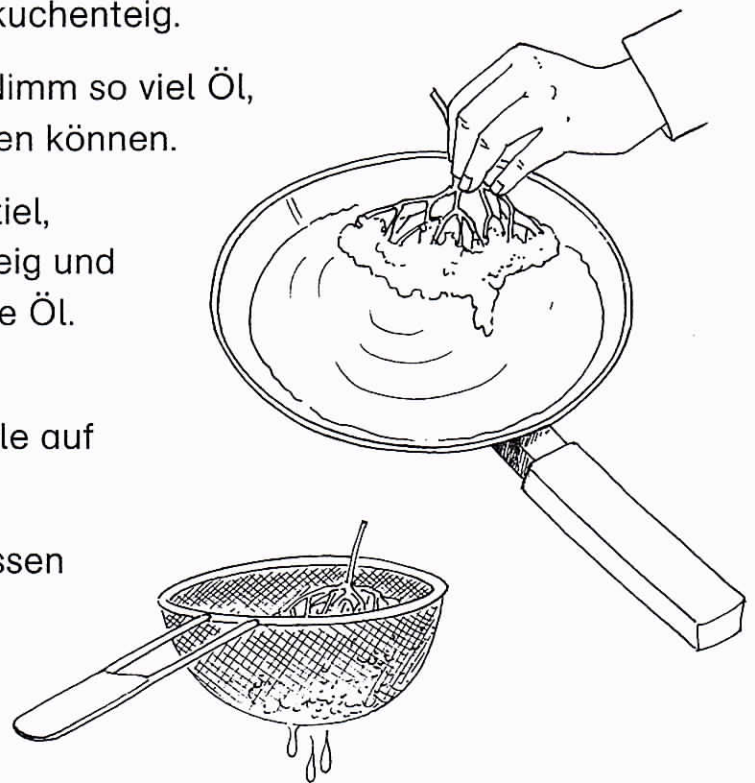
Du brauchst für 5 Personen:

- 20 Holunderblüten
- 3 Eier
- 0,4 Liter Milch
- 2 Esslöffel Öl
- eine Prise Salz
- 300 g Mehl
- Öl zum Braten



So wird's gemacht:

1. Pflücke die Holunderblüten frisch vom Strauch und wasche sie gründlich. Lasse sie auf einem Küchentuch abtropfen.
2. Gib Eier, Milch, Salz und Öl in eine Schüssel und verquirle es gut mit dem Mixer.
3. Rühre das Mehl, das du löffelweise dazugibst, gut unter. Du erhältst einen glatten Pfannkuchenteig.
4. Erhitze das Öl in einer Pfanne. Nimm so viel Öl, dass die Küchle darin schwimmen können.
5. Nimm eine Holunderblüte am Stiel, tauche sie in den Pfannkuchenteig und gib sie anschließend in das heiße Öl. Brate sie goldbraun.
6. Lasse das fertige Holunderküchle auf einem Sieb abtropfen.
7. Bestreue das Küchle vor dem Essen mit etwas Puderzucker.





Brennnessel-Pfannkuchen



Du brauchst:

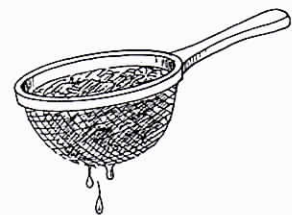
- junge Brennnesselblätter (mindestens zwei Hände voll)
- 2 Eier
- ½ Liter Milch
- ½ Teelöffel Salz
- 200 g Mehl
- Öl



So wird's gemacht:

Der Teig

1. Wasche die Brennnesselblätter gründlich, lasse sie in einem Sieb abtropfen und schneide sie klein.



2. Schlage die Eier in eine Rührschüssel und gib die Milch und das Salz dazu. Verrühre alles gut mit einem Schneebesen.

3. Siebe während des Rührens das Mehl dazu. Pass auf, dass sich keine Klumpen bilden.

4. Gib zum Schluss die Brennnesselblätter in den Teig und rühre sie unter.

Die Pfannkuchen

1. Erhitze etwas Öl in einer Pfanne und gib eine halbe Schöpfkelle Teig hinein. Schwenke die Pfanne, sodass sich der Teig gleichmäßig verteilt.

2. Wenn der Teig auf der Oberseite fest ist, drehst du den Pfannkuchen mit einem Pfannenwender vorsichtig um.

3. Der Pfannkuchen ist fertig, wenn er auf beiden Seiten goldbraun ist.

4. Jetzt kannst du den nächsten Pfannkuchen backen.

Die Pfannkuchen schmecken am besten, wenn sie noch warm sind.

Du kannst sie aber auch kalt essen.

