

Rezepte

Thema

Holunder

- Holunderblütencrème
- Holunderblütendolden im Ausbackteig

Rezepte von:

Madeleine Blumer

Mengen:

- Die Angaben beziehen sich auf 8 Personen

* * * * *

Holunderblütencrème

4 dl Rahm
10 Holunderblütendolden
1 Vanillestengel

0,5 dl Rahm
6 Eiweiß
60 gr Zucker

}

gewaschen
aufgeschlitzt, ausgekratzt
Rahm aufkochen, Holunderblüten zugeben und
mindestens 60 Min. ziehen lassen, absieben, gut
ausdrücken, Rahm auf 4 dl ergänzen.

gut verrühren

Holunderblütenrahm nochmals aufkochen, zur
Eiweißmasse geben, zurück in die Pfanne und unter
rühren vors Kochen bringen,
in Eiswasser kaltschlagen und im Kühlschrank 4 – 6
Stunden dick werden lassen.

Holunderblütendolden im Ausbackteig

100 gr Mehl
1,5 dl Weißwein
2 Eigelb
2 Teelöffel Zucker
2 Teelöffel Zitronenschale
abgerieben

} gut verrühren, damit ein geschmeidiger Teig entsteht,
ruhen lassen.

2 Eiweiß
2 Prisen Salz
2 Teelöffel Zucker

kurz vor dem Ausbacken steifschlagen, unter den Teig
mischen,
abschmecken.

Kokosfett

zum Ausbacken.
Holunderblütendolden in den Teig tauchen und
ausbacken. Auf Haushaltpapier etwas entfetten und zur
Holunderblütencrème servieren

