

## *Hollerstrauben*

*Zutaten:* 15 dag Mehl  
3/16 l Steir. Weißwein  
2 Dotter  
2 Packungen Vanillezucker  
1 Messerspitze Zimt  
1 Messerspitze Salz  
2 Eiklar  
3 dag Zucker  
15 voll aufgeblühte Hollerblüten

### *Zubereitung:*

- *Eiklar und Zucker zu Schnee schlagen*
- *Wein, Dotter, V-zucker, Zimt und Salz schaumig rühren*
- *Mehl und Eiklar nach und nach unterheben*
- *Hollerblüten unter fließendem Wasser vorsichtig abwaschen und abtropfen lassen*
- *Trockene Blüten durch den Teig ziehen*
- *Sofort in heißem Fett ca. 2 Minuten backen*
- *Fertige Blüten auf Küchenrolle abtropfen lassen*
- *Mit Staubzucker bestreut servieren*

*Wir wünschen gutes Gelingen!*

