

# Hier und heute



## Holunderblüten-Beignets mit Vanillesauce

Julia Floß backt Holunderblütendolden in Teig knusprig aus. So kommt das feinherbe Aroma der Blüten besonders köstlich zur Geltung.

### Das Rezept

von Julia Floß für vier Portionen

### Die Zutaten

- 12 Holunderblütendolden
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 20 g Stärke
- 250 ml Weißwein oder Sekt (oder Apfelsaft)
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 50 g Zucker
- Salz
- Mehl zum Wälzen
- Fett zum Frittieren
- optional: 2 EL Zimt-Zucker-Mischung

### Zubereitung

Die Holunderblüten auf ein feuchtes Küchentrepp legen. Die Eier vorsichtig trennen. Eigelbe mit Mehl, Stärke, Wein und Sonnenblumenöl glattrühren. Eiweiße mit Zucker und einer Prise Salz steifschlagen und unter die Eigelbmasse heben. Die Holunderblüten in Mehl tunken und kräftig abklopfen, damit der Teig besser haftet. Die bemehlten Dolden durch den Teig ziehen und in die heiße Fritteuse geben. Holunderbeignets bei 175°C vier bis sechs Minuten ausbacken, bis sie goldgelb sind. Die Beignets auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und mit Vanillezucker oder einer Zimt-Zucker-Mischung bestreuen. Noch warm mit Vanillesauce servieren.

### Zutaten für die Vanillesauce

(für 4-6 Portionen)

- 1 Vanilleschote
- 250 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 5 EL Zucker
- 5 Eigelbe

### Zubereitung

Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Sahne, Milch, Vanilleschote und Mark aufkochen. Zucker und Eigelbe vermischen und unter Rühren die heiße (nicht mehr kochende) Milch-Sahne-Mischung dazugeben. Die Mischung erneut vorsichtig erhitzen und mit einem Kochlöffel ständig rühren, bis die Sauce andickt. Die Vanillesauce sofort vom Herd nehmen, durch ein grobes Sieb gießen, in einen kalten Behälter umfüllen und kaltstellen.