

Ausgebackene Holunderblüten

Zutaten:

10 Holunderblüten
200 g Mehl
250 ml Milch
2 El. Rum
etwas Salz
2 Tl. Honig
1 Ei
1 Tl. Zimt
3 Tl. Zucker

Die Holunderblüten in eine Schüssel mit Wasser legen, vorsichtig schwenken, damit der Staub entfernt wird. Auf einem Tuch zum Trocknen ausbreiten. Falls die Blüten noch feucht sind, nehmen sie den Teig später nicht an.

Mehl, Milch, Rum, Salz, Honig und Ei zu einem flüssigen Teig verquirlen und 30 Minuten zum Quellen stehen lassen. In der Friteuse oder einem flachen Topf das Fett auf 180 °C erhitzen (ggf Probe mit dem Holzlöffelstiel). Die Holunderblüten in den Teig tauchen und im heißen Fett nacheinander goldgelb ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. Zimt und Zucker mischen und die Blüten mit Zimtzucker bestreut servieren.

Holunderblüten-Sirup

Zutaten:

30 Holunderblütendolden
1 kg Zucker
2 Liter Wasser
4 unbehandelte Zitronen
40 g Zitronensäure

Die Holunderblüten über einem weißen Tuch abschütteln, um Insekten zu entfernen. Kurz in eine Schüssel mit Wasser legen und trocken schütteln.

Zucker mit 2 Liter Wasser erhitzen, bis er aufgelöst ist. Zitronen waschen, in Scheiben schneiden und in das Zuckerwasser geben. Blüten hinzufügen. Das Gefäß mit einem Tuch abdecken und 2 Tage an einem sonnigen Platz stehen lassen. Alles durch einen Filter (am besten ein Tuch) seihen und die Zitronensäure (dient zur Konservierung) einrühren. In saubere Flaschen abfüllen und kühl aufbewahren. Zum Genuss mit Sekt oder Mineralwasser im Verhältnis 1: 4 verdünnen.

Holunderblüten-Essig

Zutaten:

3 Holunderblütendolden
1 Flasche Essig (z.B. Weinessig, Balsamico- Essig)

Die gewaschenen und vorsichtig abgetupften Blüten in eine Flasche geben und mit dem Weinessig oder anderem Essig übergießen, dann sofort schließen. Die Blüten müssen vollkommen vom Essig eingeschlossen sein.

Mindestens 4 Wochen stehen lassen, ehe man ihn benutzt, damit die Blüten ihre Wirkstoffe abgeben können.

In einer dekorativen Flasche hat man so ein schönes Geschenk.

Holunderblüten-Sekt („Hollerwasser“)

Zutaten für 8 Portionen:

12 Holunderblütendolden
4 Liter Leitungswasser
100 g Zucker
1 Esslöffel Essig
1 Flasche Mineralwasser
1 Spritzer Zitronensaft

Die Holunderblüten abschütteln, kurz in eine Schüssel mit Wasser legen und trocken schütteln. Die Blüten in ein hohes Gefäß geben, z.B. einen Rumtopf. Das Leitungswasser mit dem Essig mischen und den Zucker darin auflösen. Die Blüten mit dem Leitungswasser bedecken und einen kleinen Teller auflegen, damit alles mit Wasser bedeckt ist. Den Topf ca. 12 Stunden (über Nacht) bei Zimmertemperatur stehen lassen. Anschließend durch ein Sieb abschütten und den Saft auffangen und kühl stellen.

Der Sekt entsteht durch eine geringe Gärung durch die Wildhefe an den Holunderblüten. Zum Trinken mit Mineralwasser aufgießen oder, wer es nicht verdünnt mag, nur mit Eiswürfeln und einem Spritzer Zitronensaft servieren.

Schmeckt sehr gut und erfrischend an heißen Tagen.

Der Alkoholgehalt ist sehr gering.

Der Sekt ist nur 24 Stunden haltbar.

Erdbeermarmelade mit Holunderblüten

Zutaten:

2 kg Erdbeeren (sehr reif)
2 kg Gelierzucker
2 Holunderblütendolden

Die Erdbeeren waschen, trocknen lassen, entstielen und in Viertel schneiden. Die Erdbeeren mit dem Gelierzucker vermischen und in einem passenden Kochtopf unter Rühren zum Kochen bringen. Etwa 10 Minuten kochen lassen und abschäumen. Inzwischen die Marmeladengläser heiß auswaschen und etwas sauber vorwärmen.

Die abgezapften Holunderblüten waschen, trocknen lassen und auf die Gläser verteilen. Die Erdbeermarmelade heiß einfüllen. Die Gläser sofort verschließen.

Holunderblüten im Bierteig

Zutaten für 4 Portionen:

125 ml Bier
150 g Mehl
½ Teelöffel Salz
1 Esslöffel Öl
5 Esslöffel Milch
2 Eier
Holunderblütendolden
Fett zum Frittieren
Puderzucker oder Vanillezucker

Das Mehl mit dem Öl, Bier und der Milch verrühren. Die Eier und das Salz untermengen. Den Teig 30 Minuten quellen lassen. Die Hollerblüten säubern, in den Bierteig tauchen, etwas abtropfen lassen und in der Friteuse beidseitig goldbraun frittieren.

Zum Servieren mit Puderzucker oder Vanillezucker bestreuen.