



HOLLER-KÜCHLEIN

Holler-Blütendolden

125 g Mehl

¼ Liter helles Bier

1 Ei

Sonnenblumen- oder Kokosöl zum Ausbacken

Puderzucker

Mehl, Bier, Eigelb und einer Prise Salz zu einem Teig verrühren. Steif geschlagenes Eiweiß unterheben. Hollerblüten durch den Teig ziehen und in Öl ausbacken. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.