

Frittierte Holunderblüten mit Erdbeer-Rhabarber-Grütze

Zutaten für 10 Personen:

10 Holunderblüten
200 g Mehl
2 Eier
50 g Zucker
50 ml Bier
100 ml Milch
Abrieb einer Zitrone
1 Prise Salz
Öl

1 Liter Apfelsaft
1 Päckchen Vanille Pudding
700 g Erdbeeren
700 g Rhabarber
200 g Zucker

Puderzucker
Minze

Zubereitung:

Die Eier mit dem Mehl mischen, danach langsam die Milch in die Masse einrühren. Als nächstes den Zitronenabrieb, den Zucker, das Bier, und die Prise Salz dazu geben. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen. Holunderblüten in kaltem Wasser kurz einlegen, herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Anschließend dann „kopfüber“ in den Teig tauchen und in einer Teflonpfanne mit reichlich Öl ausbacken.

Erdbeeren halbieren, Rhabarber in ungefähr gleichgroße Würfel schneiden. Den Vanillepudding mit dem Apfelsaft mischen und zusammen mit dem Zucker kurz aufkochen. Die Erdbeeren und den Rhabarber dazugeben und 2 bis 3 Minuten köcheln lassen, danach die Grütze in eine Schüssel geben und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Anrichten:

Die frittierten Holunderblüten auf einen Teller geben und mit reichlich Puderzucker bestreuen. Die kalte Grütze daneben anrichten und mit einem Zweig Minze dekorieren.