

Holunder Rezepte (Info-Datei):

Die Info-Datei ist ein kleiner Einblick in die große Datei, siehe Holunder Rezepte 2 (mit Kennwort).

weitere Infos auf meinem Blog: <http://wildkraeuterrezepte.blogspot.com/>

Holunder Rezepte (Info-Datei):	- 1 -
Holunderkuchlein	- 2 -
Holunder - Pfannkuchen.....	- 2 -
Frittierte Holunderdolden	- 2 -
Gebackene Holunderblüten auf Vanilleschaum	- 3 -
Fliederbeersuppe	- 4 -

Holunderbeersuppe	- 4 -
Holunderbeer-Punsch	- 5 -
Holunderblütensaft zum verdünnen	- 5 -
Holunderblütenlimonade	- 5 -
Holunderlimonade	- 6 -
Holunderblüten - Sommerdrink	- 6 -
Holunderblüten-Bowle	- 6 -
Holunderlikör	- 7 -
Holunderblütenlikör	- 7 -
Holunderglühwein	- 7 -
Holunderblüten-Sekt	- 8 -
Holunderblütensekt	- 8 -
Holunderbeer-Muffins	- 9 -
Frischkäsecreme mit Holunderbeeren	- 9 -
Holunderbeersauce	- 10 -
Holunder-Würzsauce (Ketchup)	- 10 -
Holunderbeeren als Kapern	- 11 -
Holunderblütenbrot	- 11 -
Holunderkonfitüre	- 12 -
Holunder-Apfel-Marmelade	- 12 -
Holunderbeerengelee mit Zimt und Kardamom	- 12 -
Holunderblütengelee:	- 13 -
Holunderblütensirup 1	- 13 -
Holunderblütensirup 2	- 14 -
Holunderblüten- Sorbet	- 14 -
Holunderblütinessig	- 15 -
Gesichtsdampfbad mit Holunderblüten	- 15 -
Holunder Gesichtswasser	- 15 -

Holunderküchlein

Zutaten für

12 mittlere Blütendolden

3 Eier

200 g Mehl

400 ml Milch

Zubereitung

Die Eier trennen und aufschlagen. Einen dicklichen Teig herstellen und die Holunderblüten in die Teigmasse tauchen. In der Pfanne mit viel Fett (halb Butter, halb Schmalz) ausbacken und vor dem Servieren mit Zimt und Zucker bestreuen.

Holunder - Pfannkuchen

Zutaten:

Holunderblüten mit Stiel

2 Eier

1/4 Liter (250 ml) Milch

150 Gramm Mehl

1 Messerspitze Backpulver

Zucker nach Geschmack

Sämtliche Zutaten mit Ausnahme der Holunderblüten zu einem flüssigen Teig verrühren. Wird der Teig zu fest, noch etwas Milch hinzugeben.

Man kann auch die ganzen Holunderblüten (das weiße) in einen ziemlich flüssigen Pfannkuchenteig getunkt und dann in viel Fett ausgebacken (frittiert) dann wurden die Stilchen in die Hand genommen und der "Pfannkuchen" von oben runtergegessen.

Frittierte Holunderdolden

6-8 Holunderdolden etwas ausschütteln, um die eventuell zwischen den Blüten sitzenden Insekten zu entfernen.

Nicht waschen!

80 g Mehl, 8 cl Weisswein und 1 Prise Salz verrühren; eine halbe Stunde quellen lassen, danach 2 Eier und 2 Essl. Rum unterrühren. Der Teig soll dünnflüssig sein, falls nötig, kann man noch etwas Wein dazugeben.

Fritierfett auf 180 Grad erhitzen.

Die Holunderdolden am Stiel fassen und einzeln durch den Backteig ziehen, sofort ins heisse Fett geben und in 2 bis 3 Minuten ausbacken.

Danach kurz auf einem Küchentuch abtropfen lassen, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Man kann die Stengel als Henkel dranlassen und so einzeln als delikate Knabberei verzehren

Gebackene Holunderblüten auf Vanilleschaum

Zutaten:

12 Aufgeblühte Dolden von Holunderblüten

Für den Teig: 200 Gramm Mehl

125 ml Milch

10 ml Trockener Weißwein

2 Eier

1 Eiweiß

1 Prise/n Salz

1 Zitrone; die Schale

1 Eßl. Zucker

2 Eßl. Ahornsirup

Fett zum Ausbacken

Für den Schaum:

2 Eßl. Sauerrahm

1 Eßl. Honig

1 Vanilleschote

1/4 Liter Geschlagenes Sahne

Etwas Zitronensaft

Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Holunderblüten ganz kurz unter fließendem kaltem Wasser waschen und sorgfältig mit Küchenpapier abtrocknen.

Für die Zubereitung des Backteiges Eier trennen. Mehl, Milch und Wein verrühren. Danach die beiden Eidotter und alle Gewürze einrühren. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen, unter die Masse heben.

In einem Topf reichlich Fett erhitzen. Holunderblüten am Stiel nehmen und in den Backteig tauchen. Blüten herausnehmen, den Teig etwas abrinnen lassen und in dem ca. 180 °C C heißem Fett backen.

Für den Vanilleschaum die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen. Sauerrahm mit Honig, Zitronensaft und Vanillemark verrühren. Zuletzt das geschlagene Sahne unterheben.

Mit den gebackenen Holunderblüten anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

Fliederbeersuppe

Zutaten

750 g frische Fliederbeeren (Holunderbeeren)
2 Streifen Zitronenschale
50 g Zucker
2 reife Birnen
40 g Speisestärke
etwas Milch
Zitronensaft

Zubereitung

Fliederbeeren waschen und von den Dolden abzupfen oder abschneiden. In einen Topf mit 1,5 l Wasser und den Zitronenschalen geben, 30 Minuten kochen. Das Kompott anschließend durch ein Sieb in eine Schale gießen. Dabei auch die Beeren durch das Sieb streichen.

Zucker dazu geben und umrühren. Die geschälten, in Stücke geschnittenen Birnen kurz in der Suppe ziehen lassen. Speisestärke in einer Tasse mit etwas kalter Milch anrühren. Die Suppe damit binden und mit Zitronensaft abschmecken.

Das Eiweiß steif schlagen, kleine Häufchen davon abstechen und auf der Suppe kurz ziehen lassen. Währenddessen den Topf mit einem Deckel zudecken.