

gebackener Holunder – Rhabarberkompott



Schwierigkeit



Zeitaufwand 30 min

Zutaten für 4 personen

- 150 g [Mehl](#)
- 1 EL Zucker (gestrichen)
- 1 Prise [Salz](#)
- 125 ml Milch
- 2 [Eier](#)
- 8 Holunderblüten
- 500 ml Pflanzenöl
- 2 EL Staubzucker (gesiebt)
 - 1 Msp. [Zimt](#)

- 800 g [Rhabarber](#)
- 150 ml [Weißwein](#)
- 200 ml Wasser alternativ auch Apfelsaft
- 100 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 3 Stk Gewürznelkenanilleschote (Mark)
-

Zubereitung

Für gebackene Holunderblüten zunächst einen flüssigen Backteig aus Mehl, Zucker, Salz, Öl, Milch und Eiern zubereiten.

Danach die Holunderblüten kurz durch lauwarmes Wasser ziehen (nicht einweichen!) und auf einem Küchkrep abtropfen lassen, bis sie völlig trocken sind.

Den Holler dann bei den Blüten beginnend bis hinauf an den Stengel durch den Backteig ziehen und in heißem Öl cross und goldbraun ausbacken. Mit Staubzucker bestreuen.

Kompott:

Den Rharbarberstangen die Fäden (sind Holzig) ziehen, klein schneiden.

Alles anderen Zutaten kurz aufkochen lassen, die Rharbarberstücke 2 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen – auskühlen lassen. Ggfs nachzuckern.

Gutes Gelingen!