

Vincent Klink

Donnerstag, 23. Mai 2013

## Nachtisch: Holunderkühle mit Vanillesauce, Rezept für 4 Personen

### Zutaten

#### Für die Vanillesauce

1 Vanilleschote  
2 EL Zucker  
400 ml Milch  
2 Eigelb  
2 EL Sahne

#### Für die Holunderkühle

2 Eier  
150 g Mehl  
200 ml Milch  
1 Prise Salz  
60 g Zucker  
ca. 500 g Frittierfett  
8 Dolden Holunderblüten  
Etwas Puderzucker



### Zubereitung:

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mark und Schote mit Zucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb mit Sahne verquirlen, Milchtopf vom Herd ziehen und gleich die Ei-Mischung unterrühren. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren, durch ein Sieb passieren.

Für die Holunderküchle die Eier trennen. Mehl, Milch und Eigelbe mit 1 Prise Salz zu einem Teig verrühren. Den Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen. Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. Das Frittierfett erhitzen, die Holunderblüten von den dicken Stielen abtrennen, durch den Teig ziehen und im heißen Fett goldbraun ausbacken. Die Holunderküchle aus dem Öl nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Auf Desserttellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen und mit der Vanillesauce servieren.

Pro Portion: 580 kcal / 2424 kJ

54 g Kohlenhydrate, 15 g Eiweiß, 34 g Fett