



Gebackene Blüten am Stiel

Zutaten

Ein klassischer Palatschinkenteig 100 g Mehl 1 Ei 1/8 Liter Milch 1 EL Zucker Prise Salz

Zubereitung

Alle Zutaten werden miteinander gut vermischt, damit ein schöner flüssiger Teig entsteht. Dann eine Pfanne mit Sonnenblumenöl füllen und erhitzen. Die Blüten werden, sobald das Öl heiß ist, in den Teig getaucht und anschließend frittiert. Sobald eine Seite goldbraun ist, den Blutweiderich wenden und auch auf der anderes Seite goldbraun frittieren. Ich lege die fertigen Blütenstängel danach auf ein Küchenpapier damit das überschüssige Öl aufgesogen wird.