

Holunderblütenpfannkuchenzeit

Als Grundlage für die Holunderblütenpfannkuchen dient ein ganz normaler Pfannkuchenteig (Mengen für 4 Personen ‚satt‘):

250 g Mehl

Prise Salz

375 ml Milch

4 Eier

(2 - 3 EL Holunderblütensirup)

Eier trennen und das **Eigelb mit Mehl, Salz und Milch verquirlen**. Wer Holunderblütensirup hat, kann davon für einen noch intensiveren Holundergeschmack 2 oder 3 EL unter den Teig heben.

Teig etwa **30 min quellen** lassen.

Vor dem Braten **Eiweiß steif schlagen** und unter den Teig heben.

Für das **Topping** etwa **16 voll erblühte Holunderblütendolden** schneiden und abschütteln. Die Blüten können auch in einer Schüssel mit Wasser vorsichtig geschwenkt werden und anschließend auf einem Küchentuch abtrocknen. Allerdings geht beim Waschen der aromatische Pollen verloren.

Jetzt gibt es **mindestens zwei Möglichkeiten**: Entweder werden die kleinen Einzelblüten vor dem Braten von den Stängeln getrennt – das ist etwas aufwändiger und funktioniert z.B. mit einem Kamm ganz gut. Die Blüten werden dann einfach auf den Pfannkuchenteig in der Pfanne gestreut und mitgebraten.

Oder: **Blütendolden kopfüber tief in den fluffigen Teig in der Pfanne stecken**. Sobald der Teig fest wird, lassen sich die Stängel mit einer Küchenschere direkt über dem Teig abschneiden.

Pfannkuchenteig in das heiße Öl der Pfanne geben – als einen großen oder drei kleine Pfannkuchlein aus jeweils einem großen Esslöffel Teig. Diese **Minipfannkuchen** lassen sich erstens einfacher wenden lassen und haben zweitens die perfekte Größe für genau eine Holunderblütendolde! Pfannkuchlein wenden und braten, bis der Teig fest und eine appetitliche Bräunung zeigt.

Empfehlung: Holunderblütenpfannkuchen **mit Erdbeerquark und Zimt und Zucker** genießen!.