

# Holunder-Küchle mit Vanille-Soße

**Für 4 Personen**

**Für die Vanillesauce:**

1 Vanilleschote                      2 EL Zucker    400 ml Milch

2 Eigelb                                2 EL Sahne

**Für die Holunderküchle:**

2 Eier                                    150 g Mehl    200 ml Milch

1 Prise Salz                          60 g Zucker    ca. 500 g Frittierfett

8 Dolden Holunderblüten        Puderzucker

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.

Vincent Klink am 23. Mai 2013