



## Hollerstrauben

### Zubereitung

Die frischen Hollerblüten waschen und auf Küchenpapier trocknen.

Eier, Mehl und Milch zu einem glatten Teig verrühren.

Das Bona Öl in einem Topf erhitzen. Die Hollerblüten in den Teig tauchen und im heißen Öl ausbacken. Noch warm und mit Staubzucker bestreut servieren.

Fotocredits: [www.cookingcatrin.at/](http://www.cookingcatrin.at/) Carletto Photography

### Zutaten

4 Eier

16 Stück Hollerstrauben

200 g Mehl

240 ml Vollmilch

450 ml Bona Öl

Staubzucker zum Bestreuen