



# ZOLLHAUS

## BRAUEREIGASTSTÄTTE

### Hollerkücherl

Rezept von Patrick Schmidt

Backteig

3 Eier

1 Eigelb

100 ml Weißbier

90 g Dinkelmehl

Vanillezucker | Prise Salz

1 l Sonnenblumenöl

Hollerblüten

Puderzucker zum bestäuben

Öl in einen Topf auf 180° C erhitzen.

Eier trennen und das Eiweiß aufschlagen.

Eigelb, Bier, Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel glatt rühren,

Eiweiß unterheben.

Hollerblüten in den Bierteig tauchen und sofort im heißen Fett rausbacken,  
auf ein Küchentuch legen und das Fett abtropfen lassen.

Empfehlung:

Dazu eine Kugel Vanilleeis und Puderzucker zum Bestäuben.