



Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte Nachspeisen

Saison: Sommer

Für:

Verfasst von: Katharina Huttegger

Zutaten

300 G Weizenmehl

250 ML kalte Milch

3 Eier

1 PRISE Salz

eventuell Vanillezucker

Butterschmalz zum Herausbacken

Brennnesselblätter, Holunderblüten, Salbeiblätter

Staubzucker

Zubereitung

1. Aus den Zutaten einen Tropfteig zubereiten.
2. In diesen Tropfteig werden z.B. saubere Brennnesselblätter, Holunderblüten oder Salbeiblätter getaucht und in tiefem Fett gebacken!
3. Serviert mit etwas Staubzucker ist es ein besonderes Gericht zum Kaffee oder als Nachspeise!

Dieses Rezept wurde beim Salzburg schmeckt Wettbewerb "Gerichte mit Geschichte" eingereicht !

Die Brennnessel ist ein Unkraut, aber sehr gesund!