

© Huttegge	r, Steinmannbauer

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!